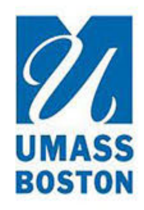
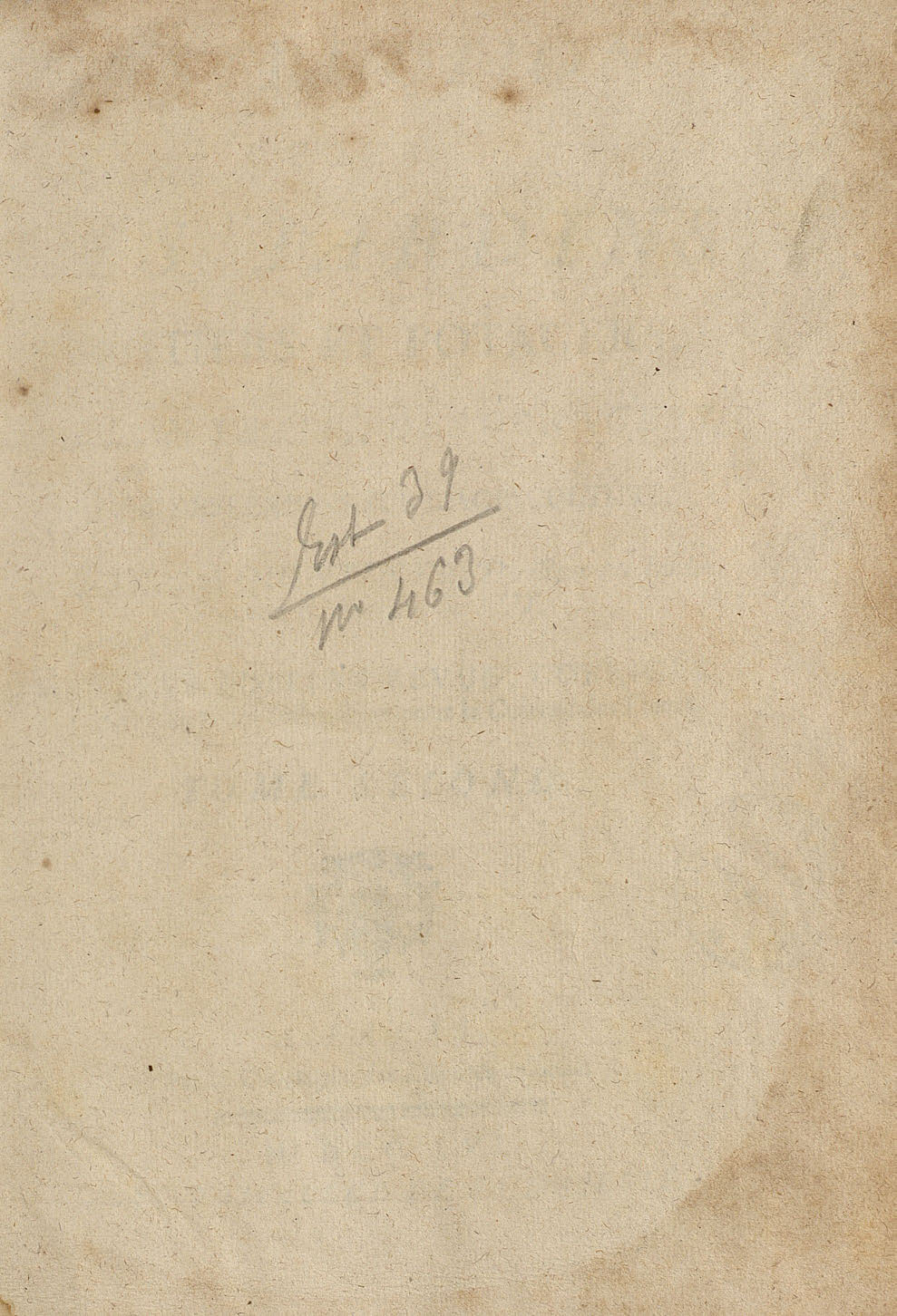

UNIVERSIDAD Ð SEVILLA
Biblioteca


UMASS
BOSTON




EX BIBLIOTECA
D. A. de VLLOA




Est 39
nº 463

INSTRUCTION
POUR
LES JARDINS
FRUITIERS ET POTAGERS,
AVEC UN TRAITÉ DES ORANGERS,
ET DES RÉFLEXIONS SUR L'AGRICULTURE.

Par M. *DE LA QUINTINYE, Directeur des Jardins Fruitiers & Potagers du* ROY.

NOUVELLE ÉDITION REVUE, CORRIGÉE,
Et augmentée d'une Instruction pour la Culture des Fleurs.

TOME SECOND.



A PARIS,
Par la Compagnie des Libraires Associés.

M. DCC. LVI.
AVEC PRIVILÉGE DE SA MAJESTÉ.



TABLE DES CHAPITRES

CONTENUS DANS LE SECOND TOME.

CINQUIÉME PARTIE.

Traité des Greffes des Arbres, & des Pépinieres.

SIXIÉME ET DERNIERE PARTIE des Jardins Fruitiers & Potagers.

TRAITÉ DES ORANGERS.

RÉFLEXIONS SUR L'AGRICULTURE.

TRAITÉ DE LA CULTURE DES FLEURS.

PREMIERE PARTIE.

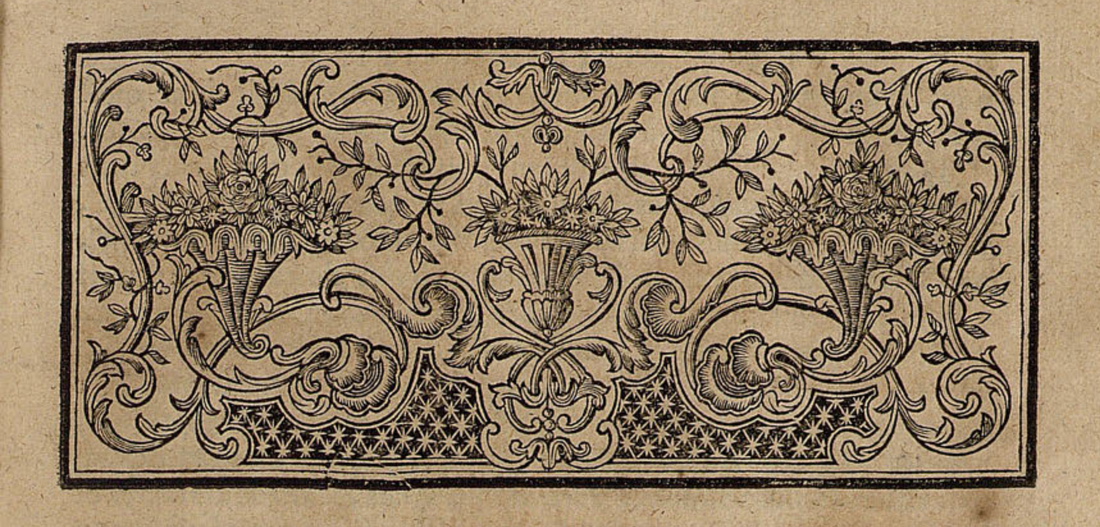
SECONDE

SECONDE PARTIE.

DE LA CULTURE DES FLEURS EN PARTICULIER.

Fin de la Table des Chapitres contenus dans ce second Volume.

CINQUIEME



CINQUIÉME PARTIE
DES
JARDINS FRUITIERS
ET POTAGERS.

CHAPITRE PREMIER.

Soins qu'il faut avoir pour éplucher les Fruits, quand il y en a trop.

COMME l'intention de notre Culture n'eſt pas ſeulement d'avoir beaucoup de Fruits, mais qu'elle eſt particulierement de les avoir beaux & gros, parce que nous eſpérons que ſans doute ils en ſeront meilleurs, la bonté ne manquant guéres d'y être, quand la beauté & la groſſeur s'y rencontrent; & comme ni la taille, ni l'ébourgeonnement, ni le palliſſage, ni les labours, ni les amendemens ne ſont pas toujours ſuffiſans pour

nous donner cette beauté & cette grosseur; il s'ensuit donc qu'il y a quelque autre chose à y faire, & c'est de quoi je veux ici parler.

Il est vrai que si on se trouve sans gelée, & sans roux-vents dans les tems que les Arbres fleurissent, & que les Fruits nouent, c'est-à-dire, dans les mois de Mars, Avril & Mai; il est, dis-je, vrai, qu'assez souvent en de certains endroits de chaque Arbre il y reste trop de Fruits pour être fort beaux; car premierement en Fruits à pepin, soit Poires ou Pommes, il est constant que chaque bouton fait communément beaucoup de fleurs, & par conséquent peut avoir beaucoup de Fruits, c'est-à-dire, jusqu'à des sept, huit, neuf & dix, &c. En second lieu, pour les fruits à noyau, quoique chaque bouton, à la réserve des Guignes, Cerises, Griotes & Bigarreaux, ne fassent véritablement qu'un fruit (car en effet, un bouton de Pêcher ne fait qu'une Pêche, & un bouton de Prunier ne fait qu'une Prune, &c.) Cependant comme chaque branche à Fruit y est d'ordinaire chargée d'un grand nombre de boutons, & tous fort près les uns des autres, il s'ensuit que sur chacune de ces branches il y peut par ce moyen rester un nombre excessif de fruits, & partant on y peut faire le même raisonnement, que sur les boutons de Fruits à pepin, qui, comme en ceux-ci, plus ils nouent de Fruits sur un même bouton, & plus petite est la portion, qui au sortir de la queue de ce bouton, se distribue à chacun de ces Fruits, si-bien que s'il y en avoit moins, constamment la portion de chacun de ceux qui auroient resté, seroit plus grande, & par conséquent les Fruits étant mieux nourris, ils en seroient plus gros, & d'ordinaire meilleurs.

Tout de même, plus il y a de Fruits sur une branche de Fruit à noyau, Pêchers, Pruniers, Abricotiers, &c. & plus petite est la portion de nourriture qui se distribue à chaque Pêche, & à chaque Abricot de telles branches: si-bien que si sur chacune il y en avoit eu moins, chaque Fruit en auroit été assurément mieux nourri, par conséquent auroit été plus gros & d'ordinaire meilleur; car en vérité il n'est guéres possible d'avoir en même tems la grosseur, la beauté & la bonté, quand l'abondance se trouve trop grande, soit sur un seul & même bouton, ou sur une seule & même branche.

Il s'ensuit de-là, qu'un Jardinier habile, qui prend soin de faire fleurir ses Arbres (comme il en est en quelque façon le maître) il s'ensuit, dis-je, qu'il doit encore prendre plus de soin de ne laisser de Fruits à chaque Arbre & particuliérement à chaque bouton &

à chaque branche, qu'à proportion de ce qu'il peut juger que l'Arbre, ou plûtôt la branche en pourront nourrir pour les faire beaux.

Je dis particuliérement la branche; car comme la distribution de la nourriture qui est destinée à chacune, se fait à la premiere entrée de la branche, selon la grandeur de son embouchure, & non pas selon la multitude des Fruits qu'elle porte & des besoins qu'elle peut avoir, il s'ensuit que les Fruits de chacune ne profitent que de ce qui vient à la branche où ils sont, sans profiter en rien de ce qui se fait dans les branches voisines, chacune ayant ses fonctions & ses ouvrages séparés; & cela est si vrai, qu'assez souvent un Arbre n'ayant qu'un fruit ou deux, ou enfin un fort petit nombre, ne les a pas pour cela plus beaux, que s'il en avoit beaucoup plus.

Il s'ensuit pareillement, que l'augmentation de seve ou de nourriture, qui peut arriver à chaque Fruit en particulier, ne lui vient proprement que du retranchement qu'on fait du trop grand nombre de Fruits qui étoient sur le même bouton, ou sur la même branche, sur laquelle il se trouve, comme si en effet chaque bouton, & chaque branche de Fruits en particulier, faisoient des familles particulieres, qui ont chacune leur revenu à part, & chacune leur domestique à nourrir; de maniere que comme l'une n'en est pas mieux dans ses affaires, quoique l'autre soit dans l'opulence, aussi les enfans de chacune sont-ils mieux nourris, quand la même nourriture, qui, par exemple auroit pû être partagée à dix, ne se trouve partagée qu'à deux ou trois.

Il est donc certain qu'il faut laisser peu de Fruits sur chaque bouton & sur chaque branche, si on veut qu'ils soient tous plus gros & plus beaux; & comme en taillant chaque Arbre, je lui laisse autant ou même un peu plus de bons boutons, & de bonnes branches à Fruit, qu'il ne paroît capable d'en pouvoir nourrir, sçachant les hazards qui sont à craindre devant que les Fruits soient en sûreté: aussi voulant que tous les Fruits de chacun soient à peu près d'une égale beauté, je ne manque pas, après que les Fruits sont noués, de faire une revue exacte de tout ce qu'il y en a sur chaque bouton, & sur chaque branche, pour n'en laisser à chaque endroit que la quantité honnête, qui peut apparemment y être grassement nourrie.

Il est pareillement certain, qu'assez souvent, la nature, ce semble, prend elle-même le soin de se purger, ou de se décharger de ce

qu'elle a de trop, tout au moins arrive-t-il quelquefois au Printems de ces gelées & de ces roux-vents dont nous avons parlé, & même assez souvent il en arrive jusques dans les mois de Juillet & d'Août. Ces sortes de roux-vents, sont pour l'ordinaire de grands abateurs de Fruits; ils en font tomber beaucoup, trop même quelquefois, & cela sans discrétion ni mesure, soit à l'égard de tout l'Arbre, ou à l'égard de chaque branche, si bien que dans telles années, la disette des Fruits est assez grande & souvent excessive: mais cependant, quelque malheur qu'il arrive, il ne faut pas manquer de faire la revue de ce qui est resté pour en ôter même encore de quelques endroits, si la prudence y en trouve trop.

Quelquefois aussi ces tems fâcheux ne surviennent point, si-bien que la plus grande partie des fruits qui ont noué, restent sur les Arbres, & ainsi au milieu d'une grande abondance pour le nombre, on se peut dire effectivement pauvre, pour la beauté & la bonté, parce qu'on n'a rien qui soit assez beau pour faire l'honneur de la culture.

En tel cas j'estime qu'il est très-à-propos de soulager la nature d'une bonne partie de son fardeau, & voici les égards que je recommande d'y avoir.

Premierement, il faut attendre que les Fruits soient assez gros & biens formés, tant pour ôter ce qu'il y en a de trop, que particuliérement pour conserver les plus beaux & les mieux faits: car dans le grand nombre, il y en a des uns & des autres, & pour cet effet il faut d'ordinaire attendre à la fin de Mai & au commencement de Juin: c'est pour lors que les Fruits sont assez gros pour en faciliter le choix.

Il n'y a que sur le fait des Abricots qu'il faut commencer à éplucher plûtôt qu'aux autres Fruits; aussi-bien à cet égard a-t-on un avantage qui ne se trouve point aux autres Arbres; car on fait un fort bon usage des petits Abricots verts, & on ne le sçauroit faire des autres petits Fruits verts, tout au moins n'en a-t-on pas encore trouvé l'industrie, ce qui peut-être seroit assez à souhaiter.

En second lieu, il faut prévoir de laisser à chaque Fruit autant de place à peu près, qu'il peut en avoir besoin pour loger la grosseur qu'on sçait lui devoir venir quand il approchera de maturité, & cela particuliérement pour ces sortes de principaux Fruits à noyau, qui ont la queue fort courte, sçavoir les Pêches, les Pavies, les Abricots, &c. autrement ils se nuisent en grossissant, & assez souvent ceux qui sont également gros, se détruisent tous deux, ou au

moins le plus fort l'emporte, c'eſt-à-dire, le plus gros chaſſe le plus petit, & ainſi la nourriture qui eſt allée à ces malheureux pendant deux ou trois mois, eſt inutilement perdue ; au lieu qu'on auroit pû la mettre à profit, ſi de bonne heure on avoit pris ſoin d'en ôter quelqu'un, & toujours les plus mal placés ; car par ce moyen on auroit fait aller à ceux qui ſeroient conſervé, la nourriture de leurs voiſins.

Il s'enſuit de-là qu'il ne faut jamais laiſſer tout auprès l'un de l'autre beaucoup de ces ſortes de Fruits, qui cependant ſe trouvent d'ordinaire en naiſſant pluſieurs de compagnie, témoins les Abricots, ou tout au moins deux à deux, témoins les Pêches, car communément ſur les Pêchers, les boutons à fleur ne s'y forment que deux à deux, chacun de ces deux étant fort près l'un de l'autre, ſans autre ſéparation que d'un petit œil à bois, qui eſt un petit commencement de branche, qui ſe met entre les deux, & qui ſouvent ne pouſſe que quelques feuilles & point de bois ; que s'il pouſſe vigoureuſement, & qu'il faſſe une aſſez belle branche, pour lors il n'eſt guéres néceſſaire d'ôter un de ces Fruits, qui des deux côtés tiennent compagnie à cette branche ; ils feront aſſez écartés l'un de l'autre par leur ſituation naturelle, & ſans doute ils ſeront tous deux beaux, pourvû que rien ne les gêne d'ailleurs dans le tems qu'ils groſſiront ; à quoi, comme j'ai dit, il faut ſoigneuſement prendre garde : mais ſi le jet n'eſt que foible & menu, cela ne doit point empêcher d'ôter une des deux Pêches ; & même comme telles ſortes de petits jets ſont d'ordinaire ajoûtés dès le mois de Juin, il eſt très-à-propos de les rogner dès ce tems-là à un œil près, afin de ſauver toujours la nourriture qui y ſeroit inutilement venue, auſſi-bien, n'eſt-ce communément que de tels petits jets, qui ſont la confuſion : c'eſt aſſez de laiſſer à chacun une feuille ou deux, pour défendre la Pêche voiſine de l'ardeur du Soleil, & cela pendant tout le tems de la jeuneſſe de cette Pêche, l'ombre lui étant pour lors tellement néceſſaire, qu'elle en pourroit périr, ſi elle étoit trop découverte, devant qu'elle ait ſa groſſeur.

Les Poires d'Automne & d'Hyver, & ſur-tout celles qui ſont recommandables par leur groſſeur, par exemple, les Beurré, les Bon-Chrétien, les Virgoulé, &c. ont auſſi beſoin de cet épluchement de Fruits, autrement ſi ſur les bouquets où elles ſont, on en laiſſe une trop grande quantité, on n'en aura gueres jamais de fort belles ; c'eſt aſſez d'y en laiſſer une, ou tout au plus deux, & en

core faut-il qu'elles paroiffent affez groffes, eu égard à la Saifon; & que toutes deux foient d'une égale groffeur : car fi l'une des deux eft plus petite, elle demeurera toujours petite, & par conféquent vilaine, fi-bien que non-feulement elle n'a jamais mérité d'être confervée, puifqu'elle n'a pû parvenir à la groffeur qu'elle devroit avoir, mais même elle a fait tort à fa voifine, qui en feroit devenue beaucoup plus belle, fi, pour ainfi dire, elle étoit reftée la fille unique de ce bouton.

Pour ce qui eft des Poires d'Eté, par exemple, Petit-Mufcat, Robine, Caffonette, Rouffelet, &c. il n'eft pas tant néceffaire de les éplucher, il ne les faut traiter que comme les Prunes & les Cerifes; ce font des Fruits dont la groffeur eft médiocre & affez reglée, & qui communément font bons, de quelque taille qu'ils foient, pourvû qu'ils foient affez mûrs & point verreux.

En troifiéme lieu, il faut fçavoir, que quand les branches des Pêchers fur lefquelles en taillant, on a laiffé autant de fleurs qu'on l'a trouvé à propos, ce qui, comme nous avons dit, va toujours à quelque forte d'excès; quand ces branches, dis-je, ne paroiffent pas au mois de Mai recevoir un notable fecours de feve nouvelle, enforte qu'on ne les voit point groffir, ni fortir de belles branches à leurs extrémités, pour lors, comme j'ai dit plus amplement dans le Traité de la Taille, non-feulement on doit leur ôter une grande partie des Fruits qui y ont noué, pour n'y en laiffer qu'un très-petit nombre; mais même on doit extrêmement racourcir la branche, & cela jufques fur l'endroit d'où l'on voit fortir le plus beau jet: car affurément, ou les Fruits tomberoient prefque tous avant que de mûrir, ou au moins ils demeureroient tous petits, & par conféquent mauvais, étant certain que particuliérement en Fruits à noyau, s'ils n'approchent de la groffeur qui convient à leur efpéce, ils n'approchent point auffi de la bonté qu'ils doivent avoir; les Pêches demeurent velues & vertes, & leur noyau ne quitte point net, elles ont de l'aigreur & de l'amertume, la chair en eft rude & groffiere, & fouvent pâteufe, le noyau en eft beaucoup plus gros qu'il ne devroit, toutes marques infaillibles de méchantes Pêches.

En quatriéme lieu, les Poires qui font reftées en trop grand nombre, font fujettes non-feulement à s'empêcher de groffir, mais auffi à fe pourrir les unes & les autres, l'air & les vents n'ayant pas le paffage libre tout autour d'elles: un tel inconvénient avertit affez qu'il en faut ôter une partie, pour laiffer les autres plus écartées,

c'eſt-à-dire, plus en liberté & plus à leur aiſe.

Un grand avertiſſement, qui me paroît ici néceſſaire, c'eſt que ſur-tout pour les Poires de Bon-Chrétien d'Hyver, il faut dans les mois d'Avril & de Mai, qui ſont les temps qu'elles commencent à paroître nouées & formées, il faut, dis-je, pour lors être grandement ſoigneux de faire la guerre à de petites Chenilles noires, dont il en eſt beaucoup en cette Saiſon-là afin d'en faire périr tout autant qu'il eſt poſſible, ou autrement elles entament l'écorce de ces Poires, & c'eſt ce qui d'ordinaire en fait un ſi grand nombre de cornues & de rabotteuſes.

CHAPITRE II.

Quand il faut découvrir certains Fruits qui ont beſoin de couleur.

LEs Fruits étant ainſi épluchés ſur chaque Arbre, ils groſſiſſent petit à petit ſous la feuille, les uns plus, les autres moins chacun ſelon ſon eſpece, les uns plutôt, & les autres plus tard, ſuivant le temps que la nature a deſtiné pour leur maturité; mais comme le coloris rouge ou incarnat eſt néceſſaire à certains fruits, leſquels, ou peuvent en avoir, s'ils n'en ſont pas empêchés, ou peuvent n'en avoir pas, s'ils le ſont; (car il y en a qui abſolument n'en ſçauroient avoir quelque choſe qu'on y puiſſe faire, par exemple, les Pêches blanches, les Verte-longue, les Sucré-vert, les Figues blanches, &c. il y en a auſſi, qui quelque cachés qu'ils ſoient, ſe chargent toujours du coloris de leur eſpece, par exemple, les Ceriſes, les Framboiſes, les Fraiſes, &c.

Comme, dis-je, le coloris à de certains Fruits, eſt une condition grandement importante, pour faire davantage valoir leur mérite, & qu'ils ne peuvent avoir ce coloris en mûriſſant, à moins que les rayons du Soleil ne donnent immédiatement ſur eux, il eſt à propos, en de certains temps, de leur ôter quelques feuilles, qui les tiennent trop cachés, & par conſéquent leur nuiſent à l'égard de ce coloris: ils nuiſent même à l'égard de la maturité, plus ou moins avancée de ces ſortes de Fruits, étant certain que généralement parlant, un Fruit fort caché de feuilles ne mûrit pas tout-à-fait ſi-tôt que celui qui eſt plus expoſé, & même conſtamment il n'a pas tant de bonté.

Mais il faut en uſer ici avec beaucoup de prudence & de diſcré-

tion, & ne découvrir les Fruits, que quand à peu près ils ont leur grosseur, & qu'ils commencent à perdre du grand fond de verd qu'ils ont eu jusques-là : les Fruits grossissent assez depuis le moment qu'ils sont noués, jusqu'environ la mi-Juin, & ensuite, comme disent les Jardiniers, ils sont pendant un assez long-temps dans une espece de léthargie, sans grossir au moins visiblement; car je ne doute point qu'ils ne grossissent un peu, & que sur-tout il n'entre de la matiere au dedans du corps du Fruit, puisque les racines en préparent incessamment, & qu'elles l'envoyent aussi-tôt; cette matiere à la vérité demeure pressée au-dessous de l'écorce, & voilà pourquoi, dans ce temps-là, les Fruits sont si durs; mais enfin le temps reglé de leur maturité approchant, cette même matiere toute condensée, qu'elle est, vient à se rarefier & à s'étendre en peu de jours, & c'est ce qui fait que les Fruits commencent aussi à devenir pour lors, plus tendres & plus gros, & que par conséquent ils approchent de leur maturité.

Or ce n'est que dans ce temps-là qu'il fait bon de les découvrir à deux ou trois reprises différentes, & pendant cinq ou six jours, car si on les découvroit plutôt, ou si même il arrivoit qu'on les découvrît tout d'un coup, la grande ardeur du Soleil feroit sans doute un grand désordre sur cette peau tendre, & qui n'est pas encore accoutumée au grand air : on n'a que trop d'expériences qui confirment cette vérité, soit lorsque par l'ignorance d'un malhabile Jardinier, soit lorsque par une malheureuse gelée, les Fruits viennent à être découverts devant ce temps-là par la même raison qui fait gercer la peau des Fruits, on voit aussi la queue secher, & par conséquent les fruits se faner & pourrir, comme il arrive assez souvent dans les Vignobles, qui au commencement d'Automne sont affligés de certaines gelées trop hâtives.

Revenons à ce coloris qui est à souhaiter à la plûpart des Fruits, & disons, qu'il s'imprime en peu de jours à ceux qui ont été longtems couverts, comme il paroit aux Pêches, aux Abricots, & surtout aux Pommes d'Apy, &c. si-bien qu'on a grand tort, si pouvant avec un peu de soin, faire un grand bien à ces sortes de Fruits, on manque cependant de le faire; & même pour rendre ce coloris plus vif & plus éclatant, il n'est point mal-à-propos qu'avec une maniere de seringue faite exprès, ayant plusieurs petits trous à la pomme, comme on en fait à la pomme des arrosoirs, il n'est, dis-je, point mal à propos, qu'avec de tels arrosoirs on les arrose, ou seringue deux ou trois fois le jour, & cela pendant la grande ar-

deur du Soleil : un tel arrosement attendrit la peau, & réussit merveilleusement bien pour un tel dessein, & sur-tout en fait d'Abricots & de Pêches, & même il réussit en fait de certaines Poires de bon Chretien, de Virgoulé, &c. qui demeurent un peu blanchâtres, & qui par conséquent, ayant l'écorce fine, sont susceptibles de ce beau coloris qui leur sied si bien.

CHAPITRE III.

De la maniere des Fruits, & de l'ordre que la nature y observe.

ENFIN les Fruits ayant atteint leur grosseur & leur coloris, & le tems de leur maturité étant arrivé, il est question de profiter de ces riches presens, dont la nature nous regale; c'est une liberalité, ou plûtôt une profusion qu'elle nous fait tous les ans, comme si elle prenoit plaisir à récompenser par-là le soin & l'industrie de l'habile Jardinier qui la cultive.

Or dans chaque Fruit nous avons deux choses à considerer, la chair du Fruit, & la semence du Fruit ; la chair qui est propre pour la nourriture des hommes, & la semence qui étant dans le cœur de ce Fruit comme dans un fourreau, s'y perfectionne en même tems que la chair acheve de mûrir ; cette perfection de semence, devant apparemment servir pour la multiplication de l'espece de ce Fruit, quoique, & cela soit dit en passant, il arrive souvent que cette semence ne sert de rien.

Peut-être pourroit-on bien dire à l'occasion de cette semence de Fruit, que la nature fait, ce me semble, dans les Arbres à l'égard de ces Fruits, la même chose à peu près qu'elle fait dans les animaux à l'égard de leurs petits; personne n'ignore les empressemens extraordinaires que les animaux prennent de nourrir, de choyer, & de conserver leurs petits, & cela, jusqu'à un certain point, c'est à-dire, jusqu'à ce qu'ils ayent la perfection de la grandeur, & de la force dont chacun a besoin, soit pour subsister de lui-même, soit pour travailler ensuite à perpetuer son espece dans le tems que la nature lui prescrit; ensorte que jusques-là, ces animaux, peres & meres, ne souffrent qu'avec beaucoup de peine & de résistance, & quelquefois même de furie & de cruauté, qu'on touche seulement, encore moins qu'on enleve leurs petits; mais quand les petits sont devenus grands, pour lors la nature cherchant d'un côté à

occuper ſes peres & meres du ſoin d'une nouvelle multiplication, & cherchant de l'autre à exciter ces enfans à faire, pour ainſi dire, quelque figure dans leur condition, elle fait que ces peres & meres ceſſant de fournir à leurs enfans, & la nourriture, & la protection, ils les abandonnent, de maniere que ces petits devenus grands, font bande à part, cherchent à ſe nourrir eux-mêmes, & ne ſe trouvent plus à la compagnie des auteurs de leur être que comme des étrangers indifferens.

Ainſi voyons-nous que les Arbres, qui ſont en effet les peres des Fruits, prennent ſoin un tems durant de nourrir ces Fruits, & de les conſerver, comme ſi, pour ainſi dire, ils les allaitoient, & les couvoient, ou mitonnoient de leurs feuilles, & cela, juſqu'à un certain point, c'eſt-à-dire, juſqu'à ce qu'ils ayent atteint leur groſſeur & leur maturité : mais pour lors, la nature voyant qu'ils ſont en état, non-ſeulement de ſe paſſer du pere qui les a produits, mais auſſi en état de perpetuer, & multiplier leur eſpece chacun en particulier, elle fait que l'Arbre paroît ne plus s'en ſoucier: en effet, n'eſt-il pas vrai que devant ce tems-là, il ſemble que les Arbres retiennent avec plus de force & de reſiſtance, les Fruits qu'on eſſaye de leur arracher, mais qu'après cela, ces fruits ne recevant plus le ſecours accoutumé, duquel conſtamment ils n'ont plus que faire, & ainſi ne tenant plus à l'Arbre par l'endroit qui les y attachoit, ils ſe détachent de pere & de mere, ils tombent, ils font bande à part, & enfin ils ſont abandonnés à eux-mêmes, &c.

A l'égard de la chair de ces Fruits, il faut ſçavoir que le degré le plus près de ce qu'on appelle leur pourriture, c'eſt-à-dire, leur deſtruction, que ce degré, dis-je, eſt la perfection de leur maturité, enſorte qu'ils ne ſont parfaitement bons à manger, que quand étant parfaitement mûrs, ils ſont prêts à ſe gâter ; c'eſt ainſi que la viande à manger, n'eſt jamais ſi bonne que quand elle eſt plus mortifiée, c'eſt-à-dire, plus près de tourner à la corruption ; & partant, ſi le Jardinier n'eſt ſoigneux de prendre les Fruits, & de s'en ſervir quand ils ſont tout-à-fait mûrs, il court riſque de les voir inutilement perir pour lui, les uns par une pourriture, qui commence d'abord en quelque partie de leurs corps, comme à la plûpart des Pommes, les autres, par devenir premierement pâteux, comme aux Pêches, quelques-uns par molir premierement comme à beaucoup de Poires, c'eſt-à-dire, ſur tout à celles qui ſont tendres & beurrées, quelqu'autres auſſi, par devenir premierement ſecs & cotonneux, comme à la plûpart des Poires muſquées ; tout cela

étant autant de chemins qui conduisent à la pourriture & à la destruction. Que si cela arrive, il semble que l'homme ne puisse éviter quelque plainte de la part de la nature, pour lui reprocher qu'il n'a pas sçu tirer avantage des libéralités qu'elle lui avoit faites.

On pourroit bien demander ici ce que c'est que maturité, & comme quoi elle se fait, deux questions assez agréables, mais cependant peu utiles pour le Jardinier : à l'égard de la définition de maturité, peut-être que vû la grande proximité qui se trouve entr'elle & la corruption, on n'en sçauroit guéres donner une meilleure, que de dire que c'est un commencement de corruption.

Véritablement il semble que pour parler d'une chose qui passe pour une perfection, il soit mal seant de se servir d'un terme qui marque un défaut, & qui, pour ainsi dire, fait horreur & dégoûte; mais pour adoucir la signification de ce terme, il ne faut que dire, qu'il est de plusieurs degrés de corruption; beaucoup de Fruits se corrompent & se pourrissent sans avoir jamais été mûrs : telle corruption est un véritable défaut, qui n'est accompagné d'aucune perfection ; au contraire, il y a d'autres Fruits, qui ne commencent à se corrompre, que du moment qu'ils ont atteint le dernier degré de la maturité parfaite : or telle corruption est véritablement un défaut pour le Fruit, mais elle est en même-tems une perfection pour l'homme ; ainsi peut-on dire que le brin de bois qui devient cercle, reçoit un degré de corruption à son égard, puisqu'il cesse d'avoir la figure que la nature lui avoit donnée, mais il est perfectionné à l'égard de l'Ouvrier qui le force à prendre ce pli dont il a besoin pour un bon effet.

A l'égard de la maniere dont la maturité se fait, la difficulté est bien plus grande & plus embarrassante ; car quoique le Soleil luisant immédiatement sur les Arbres, paroisse l'unique Auteur de la maturité des Fruits d'Eté, par le moyen de l'air qu'il a convenablement échauffé, cependant nous ne pouvons pas dire en général, qu'il soit aussi l'unique & dernier Auteur de la maturité parfaite de tous les Fruits, puisque ceux qui ont été cueillis sans être mûrs, achevent d'eux-mêmes de mûrir dans la Serre, où le Soleil ne luit plus immédiatement sur eux.

Il est donc plus vrai-semblable de dire que le Soleil a véritablement commencé la maturité aux Fruits qui ont resté sur l'Arbre, jusqu'à un certain point de perfection, faute de laquelle les Fruits se

rident & se gâtent, sans avoir passé par les voyes d'une bonne maturité, & qu'après cela la plus grosse crudité ayant été ainsi consumée par la chaleur du Soleil, comme tous les corps matériels sont sujets à parcourir, les uns plûtôt & les autres plus tard, une partie des Fruits de la Serre, parviennent enfin au periode de leur durée, qui se trouve souvent le point d'une agréable maturité ; une partie aussi trouve sa fin dans une pourriture précipitée, qui peut provenir, ou de trop de froid, ou de trop de chaud, ou de trop d'humidité, &c.

On pourroit encore se réjouir à demander si les Fruits qui sont le moins à mûrir, ont plus de merite pour la santé de l'homme, que ceux dont la maturité est plus long-tems à venir; semblables questions se pourroient faire sur ceux qui ont du parfum, ou ceux qui n'en ont point, sur ceux qui sont à pepin ou ceux qui sont à noyau, &c. Mais sans m'amuser à telles galanteries, il me sied mieux ici, comme il est plus utile pour mon dessein, de procéder à l'instruction que nous tâchons de donner pour apprendre à cueillir les Fruits à propos, que de perdre du tems à philosopher ainsi hors de raison.

Il faut donc simplement tâcher de bien connoître cette maturité, & sçavoir que non-seulement chaque espece de Fruits a un tems, ou une saison reglée pour sa maturité, mais que même de chaque Fruit en particulier dans sa saison, les uns ont, pour ainsi dire, environ une semaine à être bons, & rien plus, comme les Rousselet, Beurré, Bergamotte, Vertelongue, &c. Les autres seulement ont un jour ou deux, & rien au-delà, comme les Figues, les Cerises, la plûpart des Pêches, &c. Quelques-uns en ont beaucoup davantage, comme les Raisins, les Pommes, & presque tous les Fruits d'Hyver ; une Pomme, par exemple, une Poire de Bon-Chrétien, sera bonne à manger un mois, ou six semaines durant.

Il faut encore sçavoir, que chaque Fruit a ses marques particulieres de maturité, soit ceux qui mûrissent sur l'Arbre, soit ceux qui attendent à mûrir quelque temps après qu'on les a cueillis.

Et quoique le tems général de la maturité de chaque espece soit assez de la connoissance, & s'il est permis de parler ainsi, de la compétence des Jardiniers ordinaires, car communément ils sçavent assez bien quels sont les Fruits d'Eté & d'Automne, d'Hyver, &c. cependant il est vrai de dire, que les marques

ſingulieres de la maturité de chaque fruit en particulier, pour les prendre chacun à point nommé, c'eſt-à-dire, dans le tems précis de leur maturité, ces marques-là, dis-je, ſont proprement le fait d'une honnête perſonne, qui s'y veut donner un peu d'application, faute de quoi, rien n'eſt plus ordinaire que de voir ſervir, ou des Fruits devant qu'ils ſoient mûrs, c'eſt-à-dire, devant qu'ils ſoient bons, ou des Fruits paſſés, c'eſt-à-dire, trop mûrs, & par conſéquent mauvais, & cela, dans le tems qu'on en a ſans doute, qui ayant leur juſte maturité, feroient bien le perſonnage qu'ils ont envie de faire, & qui pour n'avoir pas été appellés à le faire quand il le falloit, ont eu le malheur de perdre toute leur bonté, & par conſéquent tout leur mérite, & toute la conſidération qui leur étoit dûë.

Il ſemble qu'il y ait peu de choſe à dire ſur le ſujet de cette maturité des Fruits, & néanmoins l'extrême application que j'y ai eu depuis long-temps, m'y en fait voir beaucoup; & ainſi comme toute la dépenſe, tous les ſoins, & toute la peine qu'on a priſe pour faire venir des Fruits ſe trouveroient fort inutiles, ſi étant venus à bout de notre deſſein, nous ne ſçavions pas en faire le bon uſage que nous nous ſommes propoſé, je crois que je ne dois pas oublier la moindre circonſtance, qui me paroîtra utile pour cet effet.

J'ai déja aſſez amplement expliqué dans le Traité du choix & de la proportion des Fruits, quels ſont les Fruits, non-ſeulement de chaque Saiſon, mais même, quels ſont ceux de chaque mois, ſi bien que peut-être ſeroit-il inutile, & même ennuyeux de le repeter ici; il n'eſt préſentement queſtion que de bien expliquer ce qui regarde le détail de la maturité de chaque Fruit, & rendre, s'il eſt poſſible, tout le monde un peu plus éclairé pour la connoître, qu'on ne l'a paru juſqu'à préſent.

Je veux ſur-tout, que l'honnête Jardinier ſoit ſi habile en ce fait-là, qu'il ne préſente jamais de ſes Fruits, & ſur-tout de ceux qui ſont tendres & beurrés, ſoit Pêches, ſoit Figues, ſoit Prunes, ſoit Poires, qu'ils ne ſoient dans leur juſte maturité, & que ceux à qui ils ſont préſentés, puiſſent indifferemment prendre le premier venu avec certitude de bien rencontrer, ou au moins puiſſent choiſir des yeux, ſans être reduits à tâtonner beaucoup, c'eſt-à-dire, à les gâter, devant que d'en avoir trouvé quelqu'un qui ſoit tel qu'ils le ſouhaitent.

Je prétends que ce tâtonnement, qui juſqu'à préſent peut avoir

été pardonnable ou tolerable, ne le sera plus dorénavant, qu'à ceux qui vivent au Cabaret, ou qui sont chez des Gens grossiers, & peu curieux, ou chez des Gens qui n'ont que des Fruits du Marché : je veux encore, que ces tâtonneurs ne tâtonnent jamais qu'auprès de la queuë, & que même, ils tâtonnent doucement, & qu'ils s'en tiennent au premier Fruit qui obéit à leur pouce, tant afin qu'au moins, il n'y ait qu'un seul endroit de marqué par le tâtonnement, (ce qui seroit ensuite un commencement de pourriture,) qu'afin qu'ils soient assurés que tout Fruit qui est mûr auprès de la queuë, l'est suffisamment par tout ailleurs.

Un des défauts des plus considérables que j'ai ici à combattre, est la précipitation que je vois en beaucoup de nos curieux, pour commencer de bonne heure à faire manger les Fruits de chaque Saison ; & rien n'est si ordinaire que de voir, que quand on a mal commencé, il arrive après cela, que pendant toute la Saison on n'en mange presque plus que de mal conditionnés, parce que comme naturellement on veut continuer à manger des Fruits, du moment qu'on a commencé de le faire, il arrive communément, qu'on fait en cueillant la deuxiéme & la troisiéme fois, les mêmes fautes qu'on a faites la premiere ; au lieu que si on attend à commencer de manger ceux qui sont de la Saison, qu'on en ait suffisamment de mûrs à pouvoir donner, on a le plaisir de continuer ensuite à en manger toujours de parfaitement bons.

Je veux donc d'abord exhorter les Jardiniers de ne commencer jamais à cueillir, qu'il n'y ait une apparence bien visible d'une heureuse continuation.

J'ai encore un autre grand défaut à combattre, qui est celui de ces curieux, qui ne servent presque jamais de Fruits que quand ils sont passés. Le nombre en est extrémement grand ; la peur qu'ils ont de n'en avoir pas assez long-tems, ou assez pour quelque occasion qu'ils prévoyent, ou plûtôt, le peu de connoissance qu'ils ont en ce fait de maturité, cause tout ce désordre ; je veux donc, si je puis, remedier à ces deux défauts.

Mais premierement, je ne puis m'empêcher d'admirer ici la providence de la nature, non-seulement en ce qui regarde la succession de la maturité que nous voyons à l'égard de chaque espece de Fruit, pour les faire mûrir d'ordinaire, les uns dans une Saison, & les autres dans l'autre, mais aussi en ce qui regarde l'ordre de la succession de maturité des Fruits de chaque Arbre en particulier, ensorte qu'elle ne les conduit en maturité que les uns après les au-

tres, comme si en effet, elle vouloit que l'homme pour la nourriture de qui elle paroît les avoir produits, eût le tems de les consommer tous, sans en laisser perir aucun: aussi est-il vrai qu'elle garde pour la fabrique, & l'épanouissement des fleurs aux Arbres & aux Plantes, qui font du fruit, le même ordre que nous le voyons garder aux Plantes, qui ne font simplement que des fleurs, par exemple aux Jacintes, Tubereuses, Oeillets, &c. dont les boutons ne fleurissent que les uns après les autres, pour, ce me semble, réjouir plus long-tems les sens de l'homme.

En effet, quoique chaque fleur d'Arbre ne soit d'ordinaire dans sa perfection que durant quatre ou cinq jours, cependant on voit chaque Arbre en fleur durant deux & trois semaines tout de suite; ce qui provient assûrément de ce que les fleurs n'ont été originairement formées, & ensuite ouvertes que les unes après les autres; les premieres faites, sont les premieres à fleurir, comme les premieres fleuries ont l'avantage de faire les Fruits, qui sont les premiers à mûrir; aussi les secondes & troisiémes fleurs, qui sont comme autant de cadettes, formées successivement après les aînées, & qui, ce me semble, se perfectionnent, pendant que celles-là régalent la vûë de l'homme, ces secondes & troisiémes fleurs, dis-je, à l'imitation d'une famille bien reglée, ne doivent avoir leur tour de fleurir & de se faire voir, que quand les aînées ont achevé leur carriere; si bien que ces aînées venant à fleurir, pour faire les premiers Fruits de leur Saison, les cadettes entrent en lice pour faire des Fruits, qui seront les seconds & les troisiémes à mûrir.

Quoique dans chaque Arbre nous ayons remarqué de l'ordre dans la succession de maturité des Fruits, les uns à l'égard des autres, nous ne voyons pas que ce même ordre de succession de maturité s'observe pour les Fruits d'un autre Arbre d'une certaine espece à l'égard des Fruits d'un autre Arbre, qui est d'une autre certaine espece, soit que tous deux ayent fleuri en même-tems, soit qu'ils ayent fleuri l'un plûtôt & l'autre plus tard; car, par exemple, tous les Pêchers fleurissent en même-tems, & cependant il est des Pêches qui mûrissent vers la mi-Août, & il en est qui ne mûrissent que vers la fin d'Octobre; & pareillement les autres Fruits, soit Poiriers, soit Pommiers, soit Pruniers, fleurissent presque tous dans un même mois, & ce n'est pas toujours la premiere espece à mûrir, celle qui a été la premiere à fleurir; la nature en a disposé autrement, & je n'en sçaurois rendre de raison: la Poire de Naples, par exemple, est la premiere qui entre en fleur, & presque la derniere qui entre en maturité.

Et partant, puiſqu'il eſt vrai que les Fruits mûriſſent les uns après les autres, auſſi eſt-il vrai, que comme l'approche du Soleil eſt annoncée par l'Aurore, ainſi la maturité des Fruits eſt-elle annoncée par quelques marques particulieres, à la connoiſſance deſquelles je me ſuis extrêmement étudié ; je veux croire que je ferai plaiſir à nos curieux de dire ce que j'en ai pû apprendre.

C'eſt aſſurément une choſe aſſez difficile que de ſçavoir à point nommé, prendre la plûpart des Fruits dans leur juſte maturité; rien n'eſt ſi ordinaire que de s'y tromper, comme nous avons dit, ſoit à les prendre trop tôt, ſoit à les prendre trop tard ; il y en a même, dont le point de maturité eſt tellement paſſager, comme au Beurré blanc, à la Poire-Madelaine, au Doyenné, à la Blanche d'Andilly, &c. que, pour ainſi dire, on a beau être ajuſté, & à l'affut, on ne ſçauroit preſque parvenir à prendre juſte ce point de maturité, tant il paſſe vîte du moment qu'il eſt arrivé; auſſi ne ſuis-je pas d'avis qu'on ſe charge beaucoup de ces ſortes de Fruits.

Comme rien n'eſt plus agréable que de manger les Fruits bien conditionnés, rien ne l'eſt moins que de les manger, ou quand ils ſont encore verds, ou quand ils ſont déja paſſés; ce n'eſt pas que ſelon moi, ce dernier défaut ne ſoit moins ſupportable que le premier, parce que tout Fruit paſſé, bien loin d'avoir aucun goût, eſt d'ordinaire inſipide & pâteux, au lieu qu'un Fruit qui n'eſt pas tout-à-fait aſſez mûr, ſi d'un côté il agace les dents, au moins de l'autre côté a-t-il fait ſentir une partie de ſon mérite par ſon goût relevé, & par ſa chair à demi parfaite ; bien des femmes, ſur-tout en cela, ſeront de mon avis.

De plus, comme ſur ce fait particulier de la maturité, nous avons de deux ſortes de Fruits, les uns qui ſont bons du moment qu'on les cueille, par exemple, tous les Fruits à noyau, quelques Poires d'Eté, & tous les Fruits rouges, &c. il s'enſuit qu'il ne faut jamais cueillir de ceux-là, qu'ils ne ſoient mûrs, car pour peu que leur maturité puiſſe durer, ils ſe conſervent encore mieux, & plus long-tems ſur le pied qu'ils ne ſe conſervent étant cueillis; il y a d'autres fruits, qui ne ſont bons que quelque tems après qu'ils ont été cueillis, par exemple, la plûpart des Fruits à Pepin qui ſont beurrés, & ſûrement tous les Fruits d'Automne & d'Hyver ; il me ſemble, que voulant apprendre à ſe connoître en maturité de toute ſorte de Fruits, je dois donc commencer à parler ici de ceux qui ſont bons à manger en les cueillant, j'attendrai à parler des autres dans le Traité des Serres ou Fruiteries.

CHAPITRE

CHAPITRE IV.

De ce qui sert à juger de la maturité & de la bonté des Fruits.

TRois de nos sens ont le don de juger des apparences de la maturité des Fruits, qui sont la vûe, le toucher pour la plûpart, & l'odorat pour quelques-uns. Je dis seulement de juger des apparences, car le goût seul est l'unique & véritable Juge qui a droit de juger solidement & en dernier ressort, tant de la maturité effective, que sur-tout de la bonté, on sçait assez qu'il n'appartient pas à tous les Fruits d'être bons & agréables au goût, quoiqu'ils soient actuellement mûrs.

Quelquefois il ne faut qu'un sens tout seul pour juger sûrement d l'apparence & même de la vérité ; ainsi, par exemple, il ne faut que l'œil pour tous les Fruits rouges & le Raisin, &c. il juge & avec certitude, qu'une Cerise, une Framboise, un Azerolle, une grappe de Raisin rouge ou noir, sont mûrs, quand les uns & les autres ont par tout cette belle couleur qui leur est naturelle ; & au contraire, si quelque endroit en est dépourvû, l'œil juge par-là, que c'est une marque infaillible que tout le reste n'est pas encore dans sa juste maturité.

Ainsi pareillement le toucher seul juge fort bien de la maturité apparente & effective des Poires tendres ou beurrées, telles qu'elles soient ; si bien que les aveugles en peuvent juger par le tact, tout de même que les plus clairs-voyans en jugent à les voir & à les toucher.

Quelquefois il faut employer deux de nos sens, la vûe & le toucher, pour juger seulement de l'apparence de maturité ; par exemple, aux Figues, aux Prunes, aux Pêches, & même aux Abricots ; car il ne suffit pas que sur l'Arbre, une Pêche paroisse mûre par le beau coloris qu'elle a rouge d'un côté, & jaunâtre de l'autre, pour pouvoir juger de là qu'elle est bonne à cueillir, ni il ne suffit pas non plus après qu'elle est cueillie, qu'outre ce beau coloris, elle soit encore sans queue ; ce qui est quelquefois une assez bonne marque ; car la queue ne manque pas de tenir toûjours à ces sortes de Fruits ; jusqu'à ce qu'étant mûrs, ils s'en détachent doucement, & la laissent attachée à l'Arbre ; mais comme cette queue peut avoir été après coup arrachée de force, il s'en suit que d'être

ſans queue à leur égard, ce pourroit être une fauſſe marque de maturité.

Il ne ſuffit pas, dis-je, de ces indices ſeuls en ces ſortes de Fruits, pour pouvoir à l'œil juger déciſivement de leur maturité, il faut encore que la main s'en mêle, & qu'elle y donne ſon ſuffrage, non pas véritablement pour la tâtonner rudement ſur l'Arbre (rien ne m'offenſe tant que ces tâtonneurs, qui pour en prendre une à leur gré, en gâteront cent avec l'impreſſion violente de leur mal habile pouce) mais la main s'en mêlera de la maniere que je l'expliquerai ci-après.

La main auſſi s'en mêlera ſi la Pêche eſt cueillie, & qu'on ne ſçache pas que ç'ait été par une main habile, mais ce ne ſera que pour la tâtonner ſi peu que rien, & encore ſeulement, comme j'ai déja dit, auprès de l'endroit où étoit la queue.

Que ſi c'eſt une Figue, ſoit cueillie on non cueillie, il eſt permis de la toucher doucement du bout du doigt, de maniere à peu près que font les Chirurgiens qui cherchent la veine pour ſaigner; car ſi cette Figue après avoir paru à l'œil d'une bonne couleur jaunâtre, d'une peau ridée & un peu déchirée, d'une tête panchée, d'un corps, pour ainſi dire, ratatiné & tout rapetiſſé, elle paroît bien moëlleuſe ſous les doigts, & qu'étant encore ſur l'Arbre, elle vienne à quitter, pour peu qu'on la ſouleve ou qu'on l'abaiſſe, en ce cas-là on la peut hardiment cueillir, ſans doute qu'elle eſt & mûre & bonne; mais ſi avec toutes ces belles apparences & tout ce myſtere, elle ne quitte pas facilement, il la faut encore laiſſer pour quelques jours; elle n'eſt jamais aſſez bonne quand elle réſiſte au Cueilleur.

Que ſi cette Figue ayant toutes les bonnes marques de maturité, a été cueillie par d'habiles Jardiniers, & qu'enſuite elle ſoit ſervie, on peut hardiment & ſans tâtonner rudement, juger qu'elle eſt bonne à prendre & à manger.

Il faut dire la même choſe de la prune cueillie, c'eſt-à-dire, que ſi outre la fleur d'une belle couleur qu'elle doit avoir, & qui contente les yeux, & encore outre le moëlleux que d'habiles doigts y ont apperçû ſans lui faire aucune violence, elle ſe trouve ſans queue, & que même elle ſoit un peu ridée & fanée de ce côté-là, il faut inferer de là qu'elle eſt parfaitement mûre & par conſéquent bonne à prendre.

Que ſi cette Prune étant encore ſur l'Arbre avec ſon beau coloris pour les yeux, & le moëlleux pour les doigs, on vient à la

tirer si peu que rien, & qu'elle vienne à la main sans sa queue, elle est sans doute dans sa maturité ; mais si elle ne vient pas, c'est pour elle une marque semblable à celle que nous avons dit de la Figue.

Cette remarque sur le fait de la queue, doit faire juger deux choses ; la premiere, qu'à de certains fruits elle doit quitter quand ils sont mûrs ; par exemple, à la Pêche & à la Prune, aux Fraises, Framboises, &c. si bien qu'il ne faut jamais manger de ces sortes de Fruits, si la queue y tient beaucoup ; & la seconde chose qui est à juger, est qu'à d'autres Fruits elle peut & doit toujours demeurer, quelque mûrs qu'ils soient ; par exemple, aux Figues, aux Cerises, aux Poires, aux Pommes, &c. ensorte même que la queue y fait un agréable ornement, & que c'est une maniere de défaut si elle n'y est pas.

Après avoir fait voir qu'en quelques Fruits, par exemple, aux Fruits rouges, la seule vûe suffit pour juger de leur maturité ; & en d'autres, par exemple aux Poires tendres & beurrées, le toucher seul, & avoir montré ensuite qu'en quelques-uns il faut employer la vue & le toucher ; par exemple, aux Pêches, Prunes & Figues, &c. nous pouvons encore dire qu'il y en a de certains où l'odorat peut être admis avec la vue pour faire une bonne fonction de Juge ; par exemple, en fait de Melons, après avoir approuvé leur couleur, leur queue & leur belle figure, & avoir examiné leur pesanteur, il n'est pas inutile de les flairer devant que de les entamer, pour pouvoir, à ce qu'on croit, juger plus sainement de leur maturité & de leur bonté, à propos de quoi je puis dire, que sûrement ceux qui sentent le mieux, ne sont pas d'ordinaire les meilleurs ; cette maxime n'est que trop bien établie.

Mais enfin généralement parlant, tous les signes que j'ai ci-dessus expliqué pour la maturité, peuvent encore n'être pas certains & indubitables ; ce sont des signes extérieurs qu'on pourroit appeller signes de phisionomie, & par conséquent trompeurs ; il faut ici quelque chose de plus, il faut, pour ainsi dire, des œuvres, il n'appartient, comme nous avons dit, qu'au goût tout seul à décider sur cela, & s'il est permis de parler ainsi, c'est à lui seul à imprimer le sceau & le caractere du souverain Jugement, qui est à prononcer, particulierement sur le fait de la bonté ; car quelque favorables que soient les marques de dehors, si la Prune, si la Pêche, si le Melon ne plaisent au goût, après avoir plû aux autres se, comme cela arrive quelquefois, tous les préliminaires sont

inutiles ; il faut donc sa rapporter de tout à ce goût, avec ce scrupule pourtant qui me doit ici rester pour l'établissement de la véritable bonté, qui est que les gouts sont très-différens entr'eux, & que ce qui est bon au goût de l'un, est souvent mauvais au goût de l'autre : mais ce n'est pas à moi à entrer dans cette discussion, l'ancienne maxime (*de gustibus*) me le défend, & ainsi je ne puis ici parler que du mien en particulier, & applaudir cependant à ceux qui ont la bonne fortune de trouver bon ce qui me paroît ne l'être pas : il feroit fort mal-à-propos à moi de vouloir entreprendre de les désabuser, car aussi-bien seroit-ce vrai-semblablement de la peine perdue.

CHAPITRE V.

Causes de la maturité, plus ou moins avancée en toute sorte de Fruits.

LES Fruits mûrissent plutôt ou plus tard; premiérement, selon que les mois d'Avril & de Mai sont plus ou moins chauds pour faire fleurir ou nouer.

En second lieu, selon que ces Fruits sont à un bon Espalier, ou à bon abri, c'est-à-dire, exposé au Midi ou au Levant, & enfin particuliérement selon qu'ils sont dans un climat chaud, & une terre légere.

Toutes considérations importantes pour la précocité des Fruits; car si les mois d'Avril & de Mai ont été chauds, les Fruits ayant plutôt noué, réguliérement aussi mûriront-ils plutôt, témoin la matuitré des Melons. Personne ne peut douter de cette vérité, les Fruits étant, pour ainsi dire, à l'égard de leur maturité, ce que sont & la viande & le pain, à l'égard de leur cuisson, plutôt ou plus tard commencée.

Que si ces Fruits étant noués de bonne heure, ils se trouvent cependant en plein air, ou simplement près de quelques murailles exposés au Couchant ou au Nord; ils n'avanceront gueres, faute du secours de la réflexion des chaleurs Printanieres; ou si avec toutes les bonnes conditions d'une saison assez chaude, & d'une heureuse exposition, ils sont dans un climat froid, ou que même étant dans un climat tempéré, ils se trouvent dans une terre grossiere (terre naturellement froide) ils mûriront de quelques jours plus tard que ceux qui auront toutes choses à souhait.

Par exemple, en Languedoc & en Provence, qui sont des climats chauds, toutes sortes de Fruits y mûrissent plutôt que dans le voisinage de Paris; & à l'égard de ce canton de Paris, les Fruits mûrissent plutôt dans l'enceinte de la Ville, & dans les Fauxbourgs Saint-Antoine & Saint-Germain, & même à Vincennes, à Maisons, Carriere, où les terres sont légeres & chaudes, qu'ils ne mûrissent à Versailles, où le terroir est froid & grossier.

Tous ces lieux-là sont trop voisins les uns des autres pour s'en devoir prendre au Soleil, de ce que les Fruits y mûrissent si différemment; & de plus, on ne peut pas dire de sa présence immédiate à l'égard de la maturité des Fruits, ce qu'on dit de la présence immédiate du feu, à l'égard de la viande qu'il cuit; car celui-ci cuit premiérement les parties de dehors qui lui sont voisines, devant que de cuire celles de dedans qui lui sont plus éloignées, au lieu que le Soleil mûrit premiérement les parties du dedans, devant que de mûrir les parties du dehors; en effet c'est le dedans des Fruits qui mûrit le premier, mollit le premier, & se gâte d'ordinaire le premier.

Et s'il m'est permis d'en rendre la raison qui me paroît plausible, je dirai, premiérement, que dans la maturité il y a deux causes qui la font; l'une prochaine & immédiate, & c'est l'air échauffé; l'autre médiate & éloignée, & c'est le Soleil qui échauffe cet air. La fonction du Soleil est donc d'échauffer l'air autant que les vents le lui permettent, & la fonction de l'air échauffé, est de faire part de sa chaleur à la terre & à toutes les Plantes: cette terre échauffée fait d'abord agir, & le principe de vie qui est voisin de la racine, & la racine même, laquelle par conséquent prépare de la séve tout aussi-tôt qu'elle est mise en action, & cette séve va en même-temps faire son devoir dans toutes les parties hautes où elle peut pénétrer.

Je dirai en second lieu, que l'air de chaque climat est vrai-semblablement composé, ou au moins grandement mêlé des vapeurs qui sortent de la terre de ce climat; si bien qu'à mon sens, c'est ce qui fait dire que l'air d'un tel Pays est bon, & l'air d'un autre tel Pays est mauvais.

Je dirai en troisiéme lieu, qu'il s'ensuit de là, que cet air est plus ou moins facile à échauffer, selon que la terre d'ou sont sorties telles vapeurs, est plus ou moins froide & matérielle; car ces vapeurs tiennent tout-à-fait de la nature de cette terre, & partant que dans

les terres légeres, l'air y étant plus aisé à échauffer, parce qu'il est fait de vapeurs plus subtiles, il échauffe par conséquent plutôt, & cette terre, & tout le corps de l'Arbre & de la Plante qu'elle nourrit, de là vient que c'est la racine plutôt échauffée en tel temps & en telle terre, & par conséquent la séve plutôt préparée, qui dans le Fruit font les premiers degrés de maturité.

Il est donc vrai de dire que l'air, selon qu'il est plus ou moins grossier, est aussi plus ou moins prompt à être échauffé, & que selon ce plus ou ce moins de chaleur, il avance la maturité ou ne l'avance pas, comme il a avancé la chaleur de la terre, ou ne l'a pas avancée.

Constamment donc la maturité plus ou moins avancée, dépend des conditions ci-dessus expliquées, ensorte qu'absolument elles doivent s'y rencontrer toutes, c'est-à-dire, que les Fruits pour mûrir bien-tôt, doivent être noués de bonne heure ; ils doivent ensuite se trouver à une bonne exposition, & dans un climat chaud & une terre légere.

CHAPITRE VI.

Marques particulieres de maturité en chaque sorte de Fruit, & premiérement en ceux d'Eté, qui achevent de mûrir sur pied.

DANS l'ordre naturel de la maturité des Fruits de chaque année, l'honneur de la primauté appartient sans contredit aux Cerises précoces, & ensuite aux Fraises, Framboises, Groseilles, &c. Les premieres commencent d'ordinaire à paroître dans le mois de Mai, & cela un peu plutôt ou un peu plus tard, selon qu'elles ont plus ou moins favorables les conditions dont nous venons de parler. Les Fraisiers en bon lieu, commencent à fleurir dès la mi-Avril, ou un peu devant ; & en lieu froid, ils ne commencent qu'à la fin d'Avril, ou dans les premiers jours de Mai ; & si heureusement pour lors il ne survient point de ces petites gelées, qui sont sujettes à noircir & gâter ces premieres fleurs, on peut espérer des Fraises mûres au bout d'un mois ; ainsi à l'égard des Cerises précoces qui ont fleuri dès la mi-Mars, on peut espérer d'en avoir à l'entrée de Mai, non pas d'entierement mûres, mais seulement de demi-rouges ; elles servent avec cette demi-couleur tout de même que si elles avoient une pleine maturité, la nouveauté fai-

ſant leur grand & unique mérite, & particuliérement pour les Dames; car au bout du compte, ce n'eſt pour lors qu'un petit manteau coloré, qui couvre peu de chair aigre ſur un gros noyau; auſſi ont-elles grand beſoin du ſecours du Confiſeur, pour achever d'acquérir un agrément que le Jardinier, ou pour mieux dire le Soleil n'a pas eu le tems de leur procurer.

Les Arbres d'un climat un peu froid, fleuriſſent véritablement preſque auſſi-tôt que ceux du climat un peu plus chaud, parce que l'ouverture de ces fleurs paroît ſe faire indépendamment de l'action des racines, témoin les branches qui fleuriſſent étant coupées; (le ſeul effort de la raréfaction, cauſée dans le bouton par la préſence des premiers rayons du Soleil, eſt capable de faire cet effet) mais pour la maturité de chaque Fruit, elle ne ſe fait & ne s'acheve, que prémierement par un grand concours de l'opération des racines, qui ne ſçauroient agir, ſi la terre n'eſt tout de bon échauffée, & en ſecond lieu, par un certain dégré de chaleur qui doit ſe rencontrer dans l'air pour la perfection de ce chef-d'œuvre: or cette chaleur, tant dans la terre que dans l'air, ne peut réguliérement venir que des rayons du Soleil; j'oſe dire pourtant, que j'ai été aſſez heureux pour l'imiter en petit à l'égard de quelques petits Fruits: j'en ai fait mûrir cinq & ſix ſemaines devant le tems; par exemple, des Fraiſes à la fin de Mars, des Précoces & des Pois en Avril, des Figues en Juin, des Aſperges & des Laitues pommées en Décembre, Janvier, &c. mais nous ne ſçaurions trouver des facilités à imiter cette chaleur en grand, pour faire mûrir extraordinairement les gros Fruits des grands Arbres; il ſemble que la nature nous ayant abandonné la terre, pour en pouvoir échauffer quelque portion, & par le moyen d'une chaleur étrangere & empruntée, lui faire en dépit d'elle, produire ce qu'il nous plaît, ſe ſoit cependant réſervée comme un cas particulier le reſſort univerſel de la maturité des Fruits; c'eſt cette maturité, qui à notre égard, eſt l'accompliſſement & la perfection des productions de la terre, ſi-bien que ſans elle, tous nos ſoins & toute notre induſtrie ne nous produiſent d'ordinaire que quelques eſpérances, la plûpart du tems trompeuſes & illuſoires.

J'ai dit ci-devant, qu'on commence d'avoir quelques Ceriſes précoces au mois de Mai: ces petits Fruits trouvent pour lors le champ libre; ils ſont ſeuls à paroître dans nos jardins, & à faire tout l'honneur des régals de la Saiſon; ils n'y ſont traverſés d'aucuns autres Fruits, juſqu'à la fin du mois, que ſe fait l'ouverture du

grand Magafin des autres Fruits rouges; ceux-ci fe mettent en pof-feffion de durer tout le mois de Juin, & jufques vers la mi-Juillet; car les Cerifes précoces, qui ne paroiffent guéres que dans des porcelaines & en petite quantité, font fuivies de près par les Fraifes, avec cette différence, que celles-ci pour rencherir par-deffus ces Cerifes qui les ont précédées, fe produifent avec une odeur charmante, & une abondance infinie, c'eft-à-dire, par pleins baffins, & ne croiroient pas faire leur devoir comme il faut, fi elles venoient en auffi petit équipage que leurs devancieres.

De ces Fraifes, il en eft de rouges, & il en eft de blanches; celles-ci ne font bien mûres que quand elles font devenues jaunâtres; à l'égard des autres, elles ne font bonnes que quand elles font parfaitemenr & univerfellement rouges; mais ni les unes ni les autres ne font de mife que quand elles font d'une groffeur confidérable.

Je puis dire en paffant, que les premieres Fraifes mûres, font auffi celles qui ont fleuri les premieres, & que les premieres fleuries font celles qui font au bas de la tige, & par conféquent les plus près du corps de la Plante, d'où, pour les avoir toujours plus belles & plus groffes, & meilleures, je tirerai quelque inftruction dans le Traité du Potager.

Or à ces Fraifes naturellement venues, dont tant de gens font charmés, il fe mêle vers la mi-Juin des Framboifes rouges & blanches, des Grofeilles tant rouges que perlées, des Guignes & des Cerifes; & de celles-ci, il en eft d'un peu plus hâtives, qui font les moins bonnes, d'autres plus tardives, qui en effet font plus groffes, plus douces & meilleures, foit pour la compôte & la confiture, foit pour être fervies crues; les Bigarreaux fe fourrent auffi de la partie, & même les Griotes: communément l'un & l'autre attendent qu'à l'égard des autres Fruits rouges, la preffe foit un peu paffée; ce n'eft pas qu'ils ne puffent fort bien fe préfenter plûtôt, car en vérité ce font d'admirables Fruits que les Bigarreaux & les Griottes; ceux-là font bons dès qu'ils font à demi rouges, mais celles-ci n'ont leur perfection de maturité que quand elles font prefque noires; il eft pour l'ordre de la maturité de tous ces derniers Fruits, la même chofe que nous avons dit pour les Fraifes; ce qui a été en chaque Arbre le premier à fleurir, eft auffi le premier à venir en maturité.

Voilà le mois de Juin fourni; on l'appelle le mois des Fruits rouges

ges, & on a raison ; car de quelque côté qu'on se tourne, on ne voit en effet que de ces sortes de Fruits ; car nous avons dit que les marques de leur maturité, c'est cette couleur rouge qui les enveloppe par-tout ; elle commence d'ordinaire par l'endroit qui est le plus immédiatement vû du Soleil, & qui est aussi le premier mûr : enfin petit à petit cette couleur acheve de se répandre par-tout, & quand ce rouge vif vient à s'y charger d'un peu de rouge obscur, à la réserve des Griottes, c'est pour lors que la corruption commence à s'y déclarer.

Parmi les Fruits rouges, ceux qui sont à noyau, quelque mûrs qu'ils soient, ne se détachent pas pour cela d'eux-mêmes de la branche qui les a fait, comme font tous les autres Fruits ; ils s'y fanent & s'y sechent plûtôt que de tomber ; il faut, pour ainsi dire, les en arracher & même avec quelque sorte de petite violence.

Toutes ces sortes de Fruits rouges seroient seuls pendant tout le mois de Juin à remplir le theâtre de la maturité des Fruits de la saison, si quelques Espaliers du Midi, en terre chaude & sabloneuse, ne commençoient à produire sur la fin de Juin, des Poires de Petit Muscat ; & des avant-Pêches musquées.

Ces petites Poires ont une grande bonté, si on leur donne le tems de mûrir : les premieres marques de leur maturité se montrent en elles, comme en toutes les autres Poires de chaque saison, c'est-à-dire, qu'auprès de la queue il faut qu'à cet endroit-là il paroisse quelque petite jaunisse, qui soit en quelque façon transparente, & qu'ensuite pour marquer pleine maturité, cette jaunisse se fasse un peu remarquer au travers d'un certain roux-gris, & d'un certain rouge qui occupe le reste de la peau, & qu'enfin elles commencent à contribuer à se détacher d'elles-mêmes sans aucune violence extérieure, pour-lors il est bon de les cueillir, & en même tems de les manger. J'ai assez dit dans le choix des Fruits, ce qu'il me semble de la bonté de cette Poire.

Quand on ne se donne pas le tems d'examiner ainsi le voisinage de la queue des Poires pour juger de leur maturité, il faut, comme je viens de dire, que nous en jugions par la chute volontaire de ces sortes de Poires ; & pour cet effet, il faut que les Vers ne s'en mêlent pas, & qu'elles ne soient venues, ni sur un Arbre qui soit universellement malade, ni sur une branche qui le soit en particulier : les Poires vereuses sont les premieres à tomber & à paroître mûres, sans l'être véritablement, leur défaut n'est pas trop

caché ; il paroît d'ordinaire au milieu de l'œil de la Poire, & cela étant, il n'en faut faire nul cas pour être de bons Fruits.

Ainsi toutes sortes de Fruits, tant à noyau qu'à pepin, mûrissent plûtôt sur des Arbres malades, que ne font pas ceux des Arbres bien-sains ; mais ici, il ne faut pas se tromper à la grosseur, car il arrive quelquefois, & sur-tout en fait de Pêchers, que les Fruits de ces Arbres languissans, sont plus gros que ceux des Arbres vigoureux, & pour-lors on doit sçavoir que telle grosseur n'est, pour ainsi dire, qu'une bouffissure, ou une espéce d'hydropisie, qui fait que dans la chair de tels Fruits qui sont plus gros qu'ils ne devroient, il ne s'y trouve rien qui ne soit ou insipide, ou amer, & enfin dégoûtant.

Nous devons dire des Pêches tombées, le contraire de ce que nous venons de dire des Poires tombées ; car toutes Pêches qui d'elles-mêmes tombent ou se détachent, sont ordinairement passées, & par conséquent mauvaises ; si-bien qu'il ne faut guéres jamais les présenter pour bonnes, quand même elles ne seroient pas meurtries de leur chute, comme il arrive d'ordinaire.

Mais cette régle ne s'étend communément, ni aux Pêches de petite espéce, ni sur-tout aux violettes hâtives & tardives, ni aux Pavies : ces sortes de Fruits, qui presque jamais ne sçauroient être trop mûrs, sont d'ordinaire très-bons quand ils sont tombés ; ainsi leur chute quand elle n'est pas forcée, est une bonne marque de leur maturité aussi-bien que de leur bonté.

La même chose se doit dire de la plûpart des Prunes, puisque régulierement on secoue les Pruniers pour avoir de bonnes Prunes ; véritablement cette maniere est plus pour les communes que pour le Perdrigon, Rochecourbon, & autres principales Prunes, dont une des meilleures qualités consiste à avoir ce beau teint fleuri, qui excite l'appétit des plus modérés : or une chute violente, aussi-bien que d'être trop maniées, gâte cette fleur qu'il faut soigneusement conserver ; c'est pourquoi les véritables curieux ne les touchent jamais que de l'extrémité de deux doigts.

Revenons à nos avant-Pêches, & disons que la premiere partie qui mûrit en elles, aussi-bien qu'à tous les autres Fruits, Poires, Pêches, Prunes, Abricots, Melons, &c. c'est ce qui est d'ordinaire en dedans, c'est-à-dire, ce qui est le plus près du noyau, & d'ailleurs ce qui à leur égard paroît aux yeux le premier mûr, c'est tout le contraire de ce que nous avons dit des Poires ; car ici tant s'en faut que ce soit le voisinage de la queue, qui mûrisse le premier,

c'eſt d'ordinaire l'extrémité qui eſt oppoſée à la queue, parce que c'eſt cette partie qui eſt la plûtôt & la plus long-temps regardée du Soleil; bien entendu que quand ſes rayons ne donnent ſur aucun endroit de ces avant-Pêches, il ſemble que par la chaleur qui regne dans tout l'air, elles mûriſſent également partout.

Nous commençons à juger de l'approche de leur maturité, quand nous voyons qu'elles ſe mettent à groſſir notablement, (ce qu'on appelle prendre chair,) & c'eſt en même tems, que non-ſeulement leur verd vient à blanchir beaucoup, mais auſſi une partie de leur poil vient à tomber; & malheureuſement pour ces pauvres petits Fruits, ou plûtôt pour les goûts délicats & connoiſſeurs, on prend, pour ainſi dire, au pied levé ces premieres apparences de maturité, comme ſi en effet c'étoit une bonne maturité; on les cueille qu'elles ſont encore auſſi dures que des pierres, au lieu d'attendre qu'elles ſoient moëlleuſes comme elles le devroient être; auſſi hors quelques-unes des premieres qu'on produit aſſez mal-à-propos, la plûpart paſſent par le feu devant que de paroître ſur les tables.

Je ne veux pas oublier d'avertir ici, que toute Pêche qui ne prend pas la groſſeur que ſon eſpéce requiert, tombe d'ordinaire devant que de venir en maturité, ou ſi elle parvient à faire ſemblant de mûrir, elle demeure avec une peau velue, une chair verte, une eau amere, un noyau plus gros que celles qui ont pris davantage de chair.

Je ne veux pas non plus oublier de dire, que comme peu de tems après que les Fruits ont noué, il en tombe d'ordinaire une aſſez grande quantité; auſſi arrive-t-il ſouvent que le tems de la maturité des Fruits approchant, il en tombe un aſſez bon nombre, & cela ſe fait quinze jours ou trois ſemaines devant cette maturité, comme ſi l'Arbre ſe ſentoit de lui-même trop chargé, & comme s'il vouloit nous annoncer par-là que le bon tems va venir; ainſi pour-lors, on voit communément aſſez de gros Fruits tomber, dont ceux qui reſtent n'en ſont que plus beaux & meilleurs; &, comme nous avons dit, ils s'en ſeroient beaucoup mieux trouvés, ſi le Jardinier avoit fait ce que le tems vient de faire.

On eſt ravi de voir dès la fin de Juin ces premieres avant-Pêches mûres, & d'en avoir aſſez long-tems, comme on le peut, ſi on a pluſieurs Arbres en différentes expoſitions; elles ſont

merveilleusement bonnes, quand elles sont bien conditionnées; tant pour la grosseur que pour la maturité; mais assez souvent on a le déplaisir d'attendre ensuite jusques vers la fin de Juillet, pour voir les premieres Pêches qui leur succedent, & ce sont celles qu'on appelle Pêches de Troyes, qui, pourvû qu'elles soient bien mûres, charment tout le monde, tant elles ont la chair fine, l'eau parfumée, & le goût délicieux; ce qui annonce ou déclare leur maturité; c'est ainsi qu'aux autres Fruits; premierement, une augmentation nouvelle de grosseur; en second lieu, un beau coloris rouge du côté du Soleil, & un clair jaunâtre transparent aux autres endroits; en troisiéme lieu, une peau fine, qui au toucher paroît douce, moëlleuse, & pour ainsi dire satinée; que si une de ces marques lui manque, on peut dire avec vérité, qu'on lui a fait tort de la cueillir si-tôt, n'étant pas en effet mûre suffisamment.

On les traite assez souvent aussi mal que les avant-Pêches, & même que toutes les autres Pêches à l'entrée de leur maturité, c'est-à-dire, qu'on les cueille sur les moindres indices, sans attendre qu'elles ayent atteint le degré de bonté qu'elles n'ont jamais que quand elles sont entierement mûres; tel défaut provenant, ou de l'ignorance & friandise de celui qui cueille par envie de manger, ou de la simple avidité du gain dans les yeux de celui qui se presse de les porter vendre.

Le mois de Juillet donne encore avec les Pêches de Troyes, beaucoup d'autres sortes de Fruits, mais le mois d'Août l'emporte sur lui pour l'abondance; car non-seulement on voit une infinité de Prunes, mais aussi grand nombre de Fruits à pepin: parmi ceux-ci, regnent les Cuisse-Madame, les gros Blanquet, les Sans Peau, les Espargne, les Orange, les Bon-Chrétien d'Eté, les Cassolette, les Robine, les Rousselet, &c dont la maturité se connoît, soit à leur chute volontaire, soit au peu de résistance qu'on trouve en les cueillant, soit enfin au coloris jaune qui se découvre dans leur peau, & sur-tout aux environs de la queue. Parmi les Prunes, on compte les Perdrigon, Mirabelle, Imperiale, Sainte-Catherine, Roche-Courbon, Reine-Claude, Prunes d'Abricots, &c. à ces Prunes se joignent vers la mi-Août quelques belles Pêches; sçavoir premierement, les deux Madeleines, la blanche & la rouge, les Mignone, les Bourdin, les Rossane, &c. & celles-là sont grosses; sçavoir en second lieu, les Alberges, tant la rouge que la jaune, les Pêches-Cerises, l'une à chair blan-

che, & l'autre à chair jaune, &c. Il n'y a point d'autre marque particuliere de la maturité de toutes ces sortes de Pêches, & des autres qui viendront ensuite, que celles dont j'ai ci-devant parlé, pour les avant-Pêches & Pêches de Troyes, & ce sont la grosseur raisonnable, le coloris rouge & jaunâtre, sans aucun melange de verd, & sur-tout la facilité à les détacher, pour peu qu'une main adroite les baisse, ou les souleve, ou les tire: tous ces Fruits-là sont bons à manger en les cueillant, & ne demandent point la Serre, tout au moins pour achever de mûrir; car les Pêches ne mûrissent point hors de l'Arbre qui les a produites, & ainsi il ne sert de rien de les cueillir avant qu'elles ayent leur maturité parfaite; mais, comme j'ai dit ailleurs, un jour ou deux de repos dans la Serre, bien loin de leur y faire aucun tort, leur y procure un certain frais qui leur sied merveilleusement bien, & qu'ils ne sçauroient acquerir pendant qu'ils tiennent à leurs Arbres.

Le mois de Septembre est fameux pour la foule des principales Pêches; les Chevreuse, Violette hâtive, Persique, Admirable, Pourprée, Belle-garde, Blanche-d'Andilly, & de plus, les Brugnons, Pavies blancs, &c. il y a même quelques Pommes de Calville d'Eté, & quelques sortes de bonnes Poires qui font ici compagnie à ces Pêches, & se peuvent manger dès le Jardin; sçavoir, les Fondantes de Bresse, les Oranges brunes, &c. tout au moins se gardent-elles peu: les Poires molissent, & les Pommes cotonnent; mais à dire le vrai, un peu de Serre commence aussi d'être néceſſaire à ces Fruirs à pepin, & ce sera le pouce un peu appuyé près de la queue, qui fera juger de leur maturité s'il s'enfonce un peu.

Le mois d'Octobre a suffisamment encore de quoi se faire valoir par les dernieres Pêches admirables, venues en plein air ou au Couchant, par les Nivet & Violettes tardives, & même par les gros Pavies rouges & jaunes, sans oublier les belles-jaunes tardives, & tout cela venu aux bonnes expositions; les Beurré, Verte-longue, Doyenné, Lansac, Sucré-vert, Bergamotte, Poire de Vigne, Messire-Jean, &c. commencent ici à se signaler, mais ce n'est qu'après avoir fait quelque séjour dans les Serres. Nous en parlerons plus particulierement quand nous ferons le Traité de ces Serres, & en attendant cela, il est à propos de parler des moyens de conserver & transporter sains & saufs les Fruits tendres dont nous venons de parler.

CHAPITRE VII.

De la situation qu'il faut donner aux Fruits cueillis, pour les conserver quelque tems.

POUR achever ce que j'ai commencé, il ne me reste plus qu'à parler des moyens de conserver autant qu'on peut les bons Fruits au sortir de l'Arbre & de parler enfin des moyens de les transporter s'il en est besoin. A l'égard de la conservation, j'entends particulierement ceux qu'on ne cueille que dans leur juste maturité, & ceux qui étant extrêmement tendres & délicats, ont achevé de l'acquerir hors du Jardin, les uns & les autres perdant infiniment de leur lustre & de leur agrément, s'ils viennent à être meurtris, défleuris, écorchés ou tachés de marques noires; telles sont les Figues & les Pêches avec leur beau coloris & leur chair si fine: telles sont les Prunes avec la belle fleur de leur teint, & les Poires beurrées qui sont tout-à fait mûres. Il n'est point ici question des autres Fruits, qui ne sont ni si précieux, comme les Cerises, Griottes, Bigarreaux, &c. ni si faciles à se gâter, comme les Melons, les Pavies, les Poires dures & cassantes, les Poires à cuire, toutes les Pommes, &c.

Je suppose que chaque Figue, chaque Pêche & chaque Prune ayent été cueillies avec toutes les précautions que j'ai ci-devant remarquées, ensorte qu'en les détachant de l'Arbre, rien ne manque à leur perfection. Je suppose encore qu'en les cueillant on les ait mises, par exemple, dans une Corbeille garnie de quelques feuilles tendres & délicates, comme feuilles de vignes, &c. & qu'on les ait placées chacune séparement de l'autre, sans qu'elles se pressent sur les côtés, ou qu'elles soient les unes sur les autres. La pesanteur de celles de dessus, est capable de meurtrir celles de dessous, & cela particulierement en fait de Pêches & de Figues, car pour les Prunes, elles ne sont pas assez lourdes pour se blesser les unes & les autres.

Or pour conserver quelques jours, c'est-à-dire deux ou trois; ces sortes de Fruits & sur-tout les Pêches, il les faut mettre dans un Cabinet ou dans une Serre qui soit seche, propre, garnie d'ais ayant toujours les fenêtres ouvertes, à moins que ce ne soit dans le grand froid. J'expliquerai ci-après les conditions d'une bonne

Serre : il faut que sur ces ais on ait mis l'épaisseur d'un travers de doigt de mousse, qui leur serve, pour ainsi dire, d'une maniere de matelas, prenant garde que cette mousse soit seche & n'ait aucune mauvaise odeur ; cela étant, chaque Pêche ainsi placée sur la mousse, se fait sa niche elle-même, ensorte qu'elle ne touche rien de dur dans sa place, & qu'elle ne presse, ni n'est pressée d'aucune de ses voisines. J'ose dire qu'il en est des Pêches comme des Melons un jour après les avoir cueillies, & qu'elles se sont, comme on dit, mitonnées loin du Soleil; elles sont meilleures qu'elles ne sont pas à les manger dans l'instant qu'on les cueille, & qu'elles sont encore tiédes. Or quoiqu'elles craignent extrémement d'être souvent touchées, aussi-bien dans la Serre que sur l'Arbre, cependant pourvû que ce soit une main adroite qui les touche, elles n'en reçoivent aucune mauvaise impression; c'est pourquoi pendant que ces Pêches sont dans la Serre, il les faut soigneusement visiter une fois le jour, pour voir s'il n'y paroît aucune marque de pourriture, & ôter à l'instant toutes celles qui paroissent en avoir, ou autrement leur voisinage en gâte d'autres.

Il est important de bien placer les Fruits dans la Serre ; ceux qui n'ont point ces sortes d'égards, en perdent beaucoup par leur faute : la bonne situation des Pêches est d'être placées non-seulement sur la mousse, mais que ce soit sur l'endroit de leur queue, les autres situations les meurtrissent : celle des Figues est d'être couchées sur le côté;rien ne leur est si contraire que d'être placées sur l'œil, parce qu'elles se vuident par-là de ce qu'elles ont de meilleur jus. A l'égard des Prunes, comme ce sont des corps d'une médiocre pesanteur, toute sorte de situation leur est indifféremment bonne, aussi-bien qu'aux Cerises.

La bonne situation des Poires dont la figure est piramidale, est d'y être sur l'œil, & d'avoir la queue en haut : celles des Pommes dont la figure fait presque un cube parfait, est indifférente, soit sur l'œil, soit sur la queue, qui régulierement est fort courte. Ces deux sortes de Fruits se conservent assez bien sur le bois nud, & souffrent même d'y être pour un tems les unes sur les autres au sortir du Jardin, & jusqu'à ce qu'elles approchent de leur maturité : je ne leur veux sur-tout aucun lit, ni aucune couverture de foin ou de paille, à cause de la mauvaise odeur qu'ils en prennent pour l'ordinaire. A l'égard du Raisin, rien ne lui est si avantageux que d'être pendu en l'air, attaché par un fil, soit à quelque cerceau suspendu, soit à des cloux attachés aux solives, & cependant il

n'eſt pas mal ſur de la paille ; bien entendu que pour en conſerver juſqu'en Février, Mars & Avril, il le faut avoir cueilli avant qu'il ait acquis une parfaite maturité, autrement il pourrit trop vîte; bien entendu cependant, que de deux ou trois jours l'un il en faut ſoigneuſement éplucher les grains pourris.

La deſtinée de toutes ſortes de Pommes les conduit volontiers juſqu'au mois de Mars, & en conduit quelques-unes juſqu'en Mai & Juin ; par exemple, les Reinettes, Apys, Pommes Roſes, Francatu, &c. prenant garde que la marque de leur grande maturiré eſt d'ordinaire d'être un peu ridées, à la réſerve des Pommes d'Apy & des Pommes Roſes qui ne ſe rident jamais : on connoît qu'elles ſont mûres, quand tout le verd qui paroiſſoit à la peau, s'eſt changé en jaune.

La deſtinée des Poires pour la durée, eſt extrêmement partagée : celles qui vont le plus loin, ſont le Bon-Chrétien, le Saint-Lezin, le Martin-ſec, le Martin-ſire, les Poires à cuire, & ſurtout les Double-fleur & quelque Franc-réal, &c. J'en parlerai plus amplement dans le Traité des Serres.

Nous avons marqué ailleurs quelles ſont pour l'ordinaire les Poires de chaque mois, & ainſi il n'eſt pas néceſſaire de le répéter ici. Les Fruits rouges ſont peu de tems à durer après qu'ils ſont cueillis ; les Fraiſes & Framboiſes n'ont guéres qu'une journée ; les Ceriſes, Griottes, Bigarreaux, Groſeilles, en ont peut-être une de plus. Les bons Fruits pour être ſervis proprement ſur table, demandent la même ſituation qu'on leur donne dans la Serre, à la réſerve des Poires, qui demandent en cela quelque ſimetrie agréable pour la conſtruction des pyramides.

Avec les précautions ci-devant remarquées, on conſerve aiſément & ſans aucun embarrras les Fruits autant qu'ils le peuvent être ; il n'y a que les groſſes gelées d'Hyver qui ſoient fort redoutables, parce qu'elles peuvent pénétrer dans la Serre, & donner atteinte aux Fruits. Or un Fruit une fois gelé, ne conſerve plus aucune bonté, & tourne auſſi-tôt en pourriture. Ceux qui n'ont point de Serre faite exprès, avec tous les égards néceſſaires, tels qu'ils ſont expliqués ci-après, & qui n'ont, par exemple, qu'un Cabinet ou quelque Chambre à l'ordinaire, courent grand riſque de perdre tous leurs Fruits dans des tems fâcheux, s'ils n'ont un extrême ſoin de le couvrir amplement avec de bonnes couvertures de lit, ou de les mettre même entre deux matelas, ou les porter dans quelque cave, juſqu'à ce que le péril ſoit paſſé, & pour-lors on ſort ces

pauvres

pauvres prisonniers dans leurs cachots, pour les remettre en liberté dans leur place ordinaire.

CHAPITRE VIII.

Du transport des Fruits.

LA difficulté dont il est ici question, ne regarde ni toutes les Poires, quand elles sont nouvellement cueillies, ni les Poires dures & cassantes, quoique mûres, pourvû que si c'est des Bon-Chrétien d'Hyver, chaque Poire porte une envelope de papier; cette difficulté ne regarde non plus les Pommes, telles qu'elles soient: ces sortes de Fruits, quoique mis péle-mêle dans des hottes, ou des paniers, ou autres vaisseaux, souffrent aisément & sans se gâter, la voiture du cheval & de la charette: il n'en est pas de même des Poires tendres & beurrées quand elles sont mûres, ou, comme on dit en certaines Provinces, quand elles sont faites; elles sont à cet égard de la condition des Figues, des Pêches, &c. leur naturel délicat & douillet, demande qu'on les traite d'une maniere douce, délicate & douillette, comme si c'étoit, pour ainsi dire, de belles jeunes Demoiselles, autrement l'agitation d'une voiture rude les meurtrit ou les noircit, c'est-à-dire en un mot, qu'elle leur ôte la principale partie de leur beauté, & même beaucoup de leur bonté.

Ce prélude nous conduit insensiblement à établir que les Pêches, les Figues, les Fraises, les Griottes, &c. pour être transportées d'un lieu à l'autre, demandent, soit la voiture d'eau, soit les bras ou le dos d'un Porteur qui aille rondement, & sans agiter violemment son corps en marchant, & que surtout, si ce sont des Pêches, qu'elles soient placées sur l'endroit de la queuë, & qu'elles ne se touchent point l'une l'autre, mais soient premierement sur un lit de mousse ou de feuilles tendres, assez épais; & en second lieu, qu'elles soient enveloppées chacune d'une feuille de Vigne, & si bien rangées, qu'elles ne puissent branler de leur place; & enfin, que si on en veut mettre plusieurs lits les uns sur les autres, il y ait entre deux une bonne séparation de mousse, ou d'une raisonnable quantité de feuilles; le dernier lit sera pareillement assez bien couvert de feuilles, & le tout enveloppé d'un linge bien attaché, qui tienne en état tout le contenu de la hotte ou du panier: le plus sûr

ſeroit de faire pour les Pêches, ce que je vais dire pour les Figues; mais il y a en cela un inconvénient, qui eſt que par ce moyen on n'en peut guéres porter chaque fois: ſi ce ſont des Figues, il faut avoir des corbeilles plates, qui n'ayent qu'environ deux pouces de profondeur; on mettra dans le fond de ces corbeilles un lit de feuilles de vigne, & on rangera ces Figues ſur le côté, chacune envelopée d'une ſemblable feuille, prenant ſoin de les y ranger ſi proprement l'une auprès de l'autre, que le mouvement du tranſport ne les puiſſe point ébranler de leur place, avec cette précaution de n'en mettre jamais deux l'une ſur l'autre; mais ce premier & unique lit étant fait, on le couvrira de feuilles, & enſuite d'une feuille de papier bien proprement rebordée tout autour de la corbeille, & encore arrêtée par une ligature de petite fiſſelle, enſorte que ce Fruit ſoit dans ſa corbeille hors de tout peril d'en ſortir par une agitation médiocre.

Les bonnes Prunes étant rangées les unes ſur les autres ſans façon, ſoit dans un cueilloir, ſoit dans une corbeille, ou un autre panier, enſorte que le fond ſoit bien garni de feuilles ou d'orties, on couvrira tout le deſſus avec d'autres orties, auſquelles on aura ôté tout le gros coton; & cela fait, on envelopera le tout avec du linge ou quelques feuilles de papier, qui outre cela, ſoit lié de quelque petite fiſſelle.

Les Prunes ordinaires ſe tranſportent dans de grandes mannes ou paniers, ſans autre façon que de mettre deſſus, deſſous & à côté quelques feuilles.

On envoye des Prunes d'Abricots de Tours à Paris par les chevaux du Meſſager, avec une bien plus grande précaution, car on les met dans des boëtes pleines d'hoüate; mais cet expédient eſt cher, & n'en fait guéres venir tout d'un coup.

Les Fraiſes étant pareillement rangées en façon de dos de bahu dans des paniers faits exprès, & garnis de feuilles dans le fond, & tout autour, on ſe contente de les couvrir d'un petit linge fin mouillé, & on en porte comme cela pluſieurs dans des paniers, ou dans des éventaires couverts de quelque grand linge, ſuivant la grandeur de ces paniers.

On tranſporte le Raiſin, ſoit Muſcat, ſoit Chaſſelas, ou Corinthe, de la même façon à peu près que j'ai ci-deſſus marqué pour les Pêches, ou même avec moins de précaution; car il n'eſt pas trop néceſſaire de ſéparer de feuilles chaque lit en particulier.

On envoye quelquefois du Muſcat dans des Provinces fort éloignées, & on le met dans des caiſſes pleines de ſon, & portées par des chevaux ou des mulets, enſorte que les grapes ne ſe touchent point l'une l'autre ; mais c'eſt une dépenſe qui ne ſe fait que pour des Rois, ou de fort grands Seigneurs.

Pour le tranſport de nos principaux Fruits, quand il n'eſt queſtion que de les envoyer à une journée au plus, je me ſers volontiers de certaines hottes quarrées, diviſées en dedans par pluſieurs étages, qui ſont éloignées l'une de l'autre autant qu'il le faut pour ranger nos corbeilles pleines de Fruits: ces hottes ſont ou d'ozier bien ſerré, & cela étant, il n'y faut point d'autre envelope pour les garantir de la poudre des chemins, ou d'ozier à claire-voye, & cela étant, il leur faut une envelope de toile cirée ; & de plus ces hottes s'ouvrent, ou par dehors en forme d'une petite armoire, ou par deſſus ; & cela étant, on commence à garnir l'étage du fond tout le premier, on abat enſuite un petit couvercle, qui en même tems ſert de clôture pour ce premier étage, & de fond ou plancher pour le ſecond, & ainſi juſqu'au dernier d'enhaut : on y met quand on veut une petite ſerrure, ſur laquelle on a fait faire deux clefs, l'une demeurant à ceux à qui les Fruits ſont envoyés, & l'aure à ceux qui les envoyent, moyennant quoi les Fruits ſont leur voyage en toute ſureté.

CHAPITRE IX.

Des Serres, ou Fruiteries.

SI dans la ſaiſon que les Potagers charment le plus par la verdure & par la propreté qui les embelliſſent, il eſt cependant vrai de dire que ce ſont les Fruits qui en font la principale beauté. De quel avantage, ou plûtôt de quelle conſolation ne doivent point être ces Fruits, quand au fort d'un Hyver triſte & mélancolique, on s'en trouve une aſſez honnête proviſion, & qu'on s'en trouve même de beaucoup meilleurs que ceux que l'Eté a fourni ; il n'en faut pas faire les fins, les Fruits ſont ſans doute une des plus fortes paſſions de tous tant que nous ſommes, qui croyons volontiers, que comme ils ſont délicieux au goût, auſſi ſont-ils utiles à la ſanté; les Médecins qui nous doivent donner des regles contre les infirmités, bien loin de combattre cette opinion, l'établiſſent comme in-

faillible, & souvent ordonnent l'usage des Fruits comme des remedes souverains; de-là vient que, pour ainsi dire, c'est aujourd'hui la mode d'être curieux de Fruits, & que tant de braves gens se font honneur de marquer de l'empressement à en élever;la nature prend,ce semble,plaisir à favoriser cette curiosité:elle produit tous les ans grande abondance de Fruits: nous n'en avons que trop dans l'Eté, l'Automne en fournit suffisamment; mais la difficulté est d'en avoir pour l'Hyver, qui est une saison morte & infertile; il s'agit donc surtout de sçavoir garder de mauvaise fortune ceux qui ne sont bons que long-tems après être cueillis; ils ont un long voyage à faire, & en le faisant ils ont beaucoup de hasards à courir; il faut non-seulement un homme soigneux, mais il faut aussi un lieu qui soit extrêmement propre à les conserver; nous avons à combattre d'un côté le froid, qui détruit ceux qu'il peut atteindre; & de l'autre, nous avons à empêcher le mauvais goût qui peut deshonorer ceux que le mauvais tems n'a pas gâté: ce lieu s'appelle tantôt Serre, & tantôt Fruiterie; sans doute qu'il a ses regles & ses conditions, puisqu'il est si utile, & qu'il doit produire de si bons effets; vrai-semblablement je dois connoître ce qui en est, vû la grande & ancienne application que j'ai en fait de Jardins, & par conséquent je ne manquerois pas d'être blâmé, si je ne m'étudiois à dire ici ce que mon expérience m'a appris à l'égard des Serres, soit pour éviter les défauts qu'on y peut craindre, soit pour parvenir au succès qu'on y doit espérer.

Que les autres Curieux, dont le nombre est si grand, vantent tant qu'ils voudront leurs Cabinets, qu'on invite tout le monde à les aller voir, qu'on prenne soin d'en faire de riches descriptions, je n'y trouve rien à redire, je suis même des premiers à les vanter; je les visite avec un singulier plaisir, & me recrie volontiers sur ce qu'on y voit de merveilleux, non-seulement à raison de la matiere, mais aussi à raison de la main signalée: qu'on vante donc tant qu'on voudra cet amas de miracles de l'Art, mais au moins qu'on laisse au Curieux de Jardinage, la liberté de vanter sa Fruiterie,qui fait son Cabinet; ce n'est pas qu'il ait ni Originaux, ni Antiques à y montrer;bien loin delà, il n'y fait voir que du Moderne tout pur, mais ce sont des Modernes excellens, c'est-à-dire, que ce sont des productions de la nature, qui se renouvelle & se rajeunit tous les ans; productions qui ne sont véritablement, pour ainsi dire, qu'autant de copies des premiers Ouvrages qu'elle a faits à la naissance des tems, mais qui cependant surpassent les mérites de ces Origi-

naux, parce que cette nature ayant été d'abord charmée de la beauté de ses premiers coups d'essai, s'est pluë à les repeter autant de fois qu'elle a pû, comme si en effet elle s'étudioit à faire toûjours de mieux en mieux, jusques-là même qu'elle se laisse un peu conduire à la culture, voyant certainement qu'elle contribue tout de bon à la perfection de ses nouveaux enfans.

Cela étant, on ne peut, ce me semble, disconvenir que ce Cabinet ne mérite d'être vû : dans la vérité, y a-t'il rien de plus agréable à voir que cette Serre? où dès l'entrée de la porte on découvre, premierement, une maniere de Chambre bien tournée, & dont la grandeur est proportionnée au besoin, où on découvre ensuite une belle table rebordée qui occupe le milieu de la place, & est commode & nécessaire pour dresser les corbeilles ou porcelaines qu'on veut servir, où l'on découvre enfin les quatre murs garnis : de voir cette Serre garnie de tablettes bien ordonnées ; ces tablettes, dans l'Automne & l'Hyver, chargées de beaux Fruits; ces Fruits diversement placés avec des étiquetes volantes, pour marquer leur espece & leur maturité, par rapport à la suite des mois ; ainsi voit-on les Bergamotes en un endroit, les Virgoulées en un autre ; là les Ambrettes, ici les Epines ; là les Leschasseries, ici le S. Germain ; là le Bon-Chrétien, ici le Bugi, là les Poires à cuire, ici les Pommes avec les mêmes distinctions des Poires ; là les Fruits tombés, ici ceux qui ont été bien cueillis ; là ceux du Nord, ici ceux des bons Espaliers : là ceux des Arbres de tige, ici ceux des buissons ; là les Fruits mûrs dans un tel mois, ici ceux qui ne le sont pas si-tôt, &c. avec cet ordre perpétuel, que ceux qui ont atteint leur maturité, sont toujours à portée, tant pour la main que pour la vûe, & que les autres qui ne le sont pas, sont encore logés plus haut, c'est-à-dire, sur des tablettes plus élevées ; & c'est là qu'ils attendent la saison qui les doit mûrir, & par conséquent les faire descendre à la place de ceux qu'on ne voit plus : ces premieres ont disparu après avoir fait leur devoir & fini leur carriere, mais en voici d'autres qui sont prêtes à leur succéder, & de venir, pour ainsi dire, chacune à leur tour servir le quartier qui leur est destiné.

Enfin cette largesse que notre Curieux fait à ses amis, (car il aime sur-tout à donner de ce qu'il y a) n'a-telle point quelque privilege qui éleve le mérite de son Cabinet au-dessus de ces autres, dont on ne rapporte que de simples idées, & où bien loin qu'on y fasse des libéralités, tout au contraire, le Curieux fait profession

d'être ſerré ; il ne vient jamais à faire montre de ſon tréſor que malgré qu'il en ait : & qu'on n'apperçoive en lui un fonds d'inquiétude, qui vient quelquefois d'être volé, mais plus communément de la peur de n'être pas cru auſſi riche qu'il le prétend.

Venons maintenant à établir quelles ſont les principales conditions d'une bonne Fruiterie ; il me ſemble que la premiere conſiſte à être impénetrable à la gelée ; le gros froid, comme nous avons dit ſouvent, eſt l'ennemi mortel des fruits ; ceux qui ont été une fois gelés, ne ſont plus bons qu'à jetter.

Il s'enſuit donc pour la ſeconde condition, que cette Fruiterie doit être expoſée ſurtout au Midy, ou au Levant, ou du moins au Couchant : l'expoſition du Nord lui ſeroit très-pernicieuſe.

Il s'enſuit pour troiſiéme condition, que les murs de cette Serre doivent être pour le moins de vingt-quatre pouces d'épais ; une moindre épaiſſeur ne garantiroit pas de la gelée.

Il s'enſuit pour une quatriéme condition, que les fenêtres, outre les paneaux ordinaires, doivent avoir de fort bons chaſſis doubles, & ſurtout de papier, & qu'ils ſoient bien calfeutrés, & qu'en même tems il y ait une double porte pour l'entrée, enſorte que jamais dans le tems du péril, l'air froid de dehors ne puiſſe avoir liberté d'entrer ; car il détruiroit l'air temperé qui eſt de longue main au dedans ; on ne ſçauroit ici avoir trop de précaution, il ne faut qu'une petite ouverture négligée, pour faire en une nuit de gelée un déſordre infini : je n'approuve nullement qu'on faſſe du feu dans la Fruiterie, & cela par les mêmes raiſons que j'ai aſſez amplement établies dans le Traité des Orangers.

Avec toutes ces conditions, qui, peut-être, n'ont pas été aſſez exactement obſervées, car la choſe eſt très-difficile, on ne peut, & on ne doit avoir l'eſprit en repos, à moins d'avoir au-dedans de la Serre un petit vaiſſeau plat, plein d'eau ; c'eſt une ſentinelle fidelle & incorruptible, qui doit donner avis de tout ce qui peut nuire ; ſi cette eau ne gele point, il n'y a rien à faire ; mais ſi elle vient à geler tant ſoit peu, il faut auſſi-tôt courir au remede ; les froids des mois de Décembre 1670. 1675. 1676. 1678. celui de Janvier & de Février 1679. & ſurtout celui de Décembre 1683. & de Janvier 1685. qui, de la derniere repriſe, a duré ſans relâche un mois entier, doivent ſervir d'une grande inſtruction dans cette matiere ; il a fallu être bien ſoigneux & bien prévoyant pour ne s'y pas laiſſer attraper ; un bon grand Thermomettre placé en dehors à l'expoſition du Nord, eſt ici très-néceſſaire ; il faut en juger, que le péril

eſt grand, quand deux nuits de ſuite ce Thermometre continuë d'être au cinquiéme & ſixiéme degré, & même au ſeptiéme & huitiéme : une premiere nuit peut n'avoir point fait de mal, une deuxiéme doit faire craindre, & ainſi dès le lendemain d'une premiere nuit fâcheuſe, ſervons-nous de bons matelas, ou de bonnes couvertures de lit bien veluës, ou de beaucoup de mouſſe bien ſeche, pour y mettre nos fruits ſi bien à couvert, que la gelée ne les puiſſe atteindre : & même, ſi nous avons une fort bonne cave, faiſons-les y porter, pour ne les y laiſſer que pendant le gros froid; & en tous ces cas, prenons ſoin de remettre ces Fruits dans leur Serre ordinaire, dès que le tems eſt radouci, & continuons d'ôter ceux qui ſont mûrs, & ceux qui ſe gâtent : la pourriture eſt un des fâcheux accidens à craindre, pendant que les Fruits ſont hors d'état de pouvoir être ſouvent viſités l'un après l'autre.

Après nous être munis contre le froid, il faut nous étudier à défendre nos fruits du mauvais goût, & c'eſt ici la cinquiéme condition ; le voiſinage du foin, de la paille, du fumier, du fromage, de beaucoup de linge ſale, & ſurtout de linge de cuiſine, &c. tout cela eſt extrêmement à craindre, & ainſi il faut que notre Serre en ſoit tout-à-fait éloignée ; un certain goût renfermé, avec une odeur de pluſieurs fruits mis enſemble, font encore un grand déſagrément, & par conſéquent il faut que la Serre ſoit bien percée & aſſez élevée ; une élevation de dix à douze pieds, en doit faire la juſte meſure; il faut auſſi tenir ſouvent les fenêtres ouvertes, c'eſt-à-dire, auſſi ſouvent que le grand froid n'eſt point à craindre, ſoit la nuit, ſoit le jour ; un air nouveau de dehors, quand il eſt bien conditionné, fait des merveilles pour purifier & rétablir celui qui eſt renfermé de longue main.

Pour ſixiéme condition, je crois pouvoir dire, que tant la cave que le grenier, ne ſont pas propres pour faire une Serre ; la cave à cauſe du goût de moiſi, & d'une chaleur humide, qui en ſont inſéparables, & font une grande diſpoſition à la pourriture ; & le grenier, à cauſe du froid, qui peut aiſément pénétrer au travers de la couverture ; & ainſi un rez de chauſſée nous accommode très-bien, ou tout au moins un premier étage, accompagné de logemens habités deſſus, deſſous & aux côtés.

Joint à cette ſixiéme condition, que la Serre doit être ſouvent viſitée de celui qui en eſt chargé ; ce qui n'arrive point, quand au lieu d'être à main, c'eſt-à dire, d'être commodément placée, on n'a pas de facilité d'y aller, parce qu'il y a, ou trop à monter, ou trop à deſcendre.

La ſeptiéme condition demande qu'il y ait beaucoup de tablettes, tenant & enchaſſées les unes dans les autres, afin d'y loger les fruits ſéparément les uns des autres ; les principaux dans le plus beau côté, les Poires à cuire dans le moins beau, les Pommes encore faiſant bande à part ; la diſtance raiſonnable de ces tablettes doit être de neuf à dix pouces, avec une largeur raiſonnable de chacune, je les veux d'ordinaire de dix-ſept à dix-huit pouces, pour y en loger beaucoup enſemble, & en avoir auſſi beaucoup d'une ſeule vûë.

Je veux auſſi pour huitiéme condition que les tablettes ſoient un peu en pente vers la partie de dehors, c'eſt-à-dire, d'environ trois pouces dans leur largeur, & qu'elles ſoient bornées d'une petite tringle d'environ deux doigts, pour empêcher les fruits de tomber ; on ne voit pas ſi bien d'un coup d'œil tous les fruits d'une tablette, quand elle eſt de niveau, que quand elle eſt comme je la demande ; & ainſi on ne s'apperçoit pas ſi aiſément de la pourriture qui ſurvient à quelque fruit, & ſe communique à leurs voiſins, quand on n'y remedie pas d'abord.

Cette pourriture à craindre, oblige pour neuviéme condition, que ſans y manquer, on viſite au moins chaque tablette de deux jours l'un, pour faire exactement la guerre à tout ce qui eſt gâté.

Et j'oblige pour dixiéme condition, que les tablettes ſoient garnies de quelque choſe ; par exemple, de mouſſe bien ſeche, ou d'environ un pouce de ſable fin, afin que chaque fruit poſé ſur la baſe, comme il doit, ſe faſſe une maniere de nid ou de niche particuliere, qui le maintienne droit, & l'empêche de toucher à ſes voiſins ; car enfin, il ne faut point ſouffrir que les fruits ſe touchent ; il eſt plus propre & plus agréable de les voir rangés chacun ſur leur baſe, c'eſt-à-dire, ſur la partie où eſt l'œil à l'oppoſite de la queuë, que de les voir pêle-mêle couchés ſur le côté.

Je demande pour derniere condition, qu'on ait grand ſoin de nettoyer & balayer ſouvent notre Serre, d'en ôter les toiles d'araignée, d'y tenir de petits pieges contre les rats & les ſouris, & même il n'eſt pas mal-à-propos d'y laiſſer quelque entrée ſecrette pour les chats, autrement on a ſouvent l'affliction de voir les plus beaux fruits attaqués par ces maudits petits animaux domeſtiques.

Cette Serre, dont l'intention a été particulierement pour les fruits d'Hyver, ſert auſſi fort utilement, & pour ceux d'Automne, ſoit Poires, ſoit Raiſin, & pour ceux d'Eté, ſoit Pêches, Pavies, Pru-

nes,

nes, &c. ceux-ci, à mon gré, étant, comme j'ai dit ci-devant, beaucoup meilleurs un jour après avoir été cueillis, que le jour même qu'ils l'ont été, ils acquierent dans la Serre un certain frais, qui leur sied merveilleusement bien, & qu'ils ne sçauroient avoir pendant qu'ils tiennent aux Arbres.

Or, comme généralement parlant, les fruits dignes de notre Curieux, ne viennent dans la Serre, que quand ils ont acquis l'une des deux maturités qui leur conviennent; sçavoir, pour les fruits d'Eté, la maturité prochaine qui les fait expédier en peu de jours, & pour les fruits d'Automne & d'Hiver, la maturité éloignée qui les fait garder long-temps, les uns moins, les autres plus; & d'ailleurs comme c'est la maturité prochaine qui est de plus grande conséquence, tant pour ces bons fruits qui périroient misérablement, si on ne sçavoit les prendre à point nommé, que pour le maître, qui verroit devenir inutiles ses peines, ses soins & ses espérances, s'il ne sçavoit, comme on dit, prendre en ceci l'heure du Berger; il s'ensuit de-là qu'il faut achever de donner ici des marques infaillibles, qui peuvent faire connoître cette maturité. J'ai ci-devant expliqué celle de la plupart des fruits qui ne passent pas Septembre & Octobre; sçavoir, pour le reste des Poires d'Eté, le reste des Prunes, les principales Pêches tardives, & les Pavies tardifs, &c. Il reste à parler des Poires d'Octobre, & des autres qui se gardent depuis la Toussaints jusqu'à Pâques, & au delà.

Les Vertelongue, les Beurré, les Poires de Vignes, les Messire-Jean, les Sucré vert, &c. & après elles les Petit-oin, les Lansac, les Marquise, les Bergamote, les Amadotte, & même les Besideri & les grosses queues, &c. sont les premieres qui doivent passer pendant le mois de Novembre; le pouce, comme nous avons dit, pour les Beurré, Vertelongue, Sucré vert, & autres qui ont commencé de mûrir en Octobre, fait sortir de la Serre ce qui vient à mûrir chaque jour à celles-ci; sçavoir aux Petit-oin, Marquise, Rousseline, Lansac, &c. parce que ce sont encore Poires tendres; & le coloris blanchâtre qui se forme dans la peau des Messire-Jean, & le fond jaune des Amadottes, Grosse queue, Besideri, &c. & l'humidité sur la peau des Bergamotes, avec un peu de jaune qui s'y déclare, tout cela sont des marques certaines qui enseignent, sans aucune action du pouce, ce que nous voulons sçavoir de ces dernieres sortes de fruits; il n'est question que de les examiner tous les jours ou au moins de deux jours l'un, & cette regle de revue pour la maturité, doit être suivie dans les mois suivans, pour

tous les autres fruits qui reſtent, afin de ne rien perdre de tout ce qui commence à ſe faire remarquer, cette revue étant des plus néceſſaire pour ôter ceux qui viennent à pourrir.

Les Louiſe-bonne, Eſpine d'Hyver, Ambrette, Leſchaſſerie, Saint-Germain, Virgoulée, même le Martin-ſec & Bon-Chrétien d'Eſpagne, avec les Pommes de toutes ſortes, Capendu, ſoit gris, ſoit rouge, ſoit blanc, les pommes de Fenouillet, les Calville d'Automne, quelques Apy & quelques Reinettes, &c. Tous ces fruits marquent une maniere d'empreſſement à mûrir d'abord que le mois de Décembre eſt venu; il ſe mêle un peu de jaune & de rides aux ſix premieres eſpeces, qui font juger que ſi le pouce en faiſant ſa fonction, ne s'y oppoſe pas, elles ſont bonnes à ſervir; mais juſques-là il ne les faut pas hazarder, le couteau en y entrant feroit un bruit de reproches à ceux qui les voudroient entamer plutôt; il y a beaucoup à craindre en ces ſortes de Poires, du côté du défaut de mollir, auquel elles ſont ſujettes, & ſans doute qu'elles ſurprennent ſouvent ceux qui ne les examinent pas rigoureuſement tous les jours.

A l'égard des Martin-ſec & des Bon-Chrétien d'Eſpagne, il en eſt de même dans ce mois de Décembre, que ce que je dirai dans le mois de Janvier, pour le Portail, tout auſſi-tôt qu'il paroît quelque tache de pourriture en quelques-unes, on peut hardiment les attaquer toutes, leur temps eſt venu, & elles ſont menacées de paſſer bien-tôt à la pourriture, avec cet avantage cependant, qu'elles ſe maintiennent aſſez long-temps en état de parfaite maturité.

Les Capendu, les Fenouillet & les Reinettes, déclarent leur maturité d'abord qu'elles deviennent extrêmement ridées; les Apy déclarent la leur, quand ce qu'elles avoient de couleur verte, ſe change en jaune.

Les Calvilles commencent, ce me ſemble, à devenir plus légeres, & leur pepin à ſe détacher & à ſonner en les ſecouant, quand elles viennent à mûrir; elles ſe peuvent vanter d'être long-temps bonnes, auſſi-bien que les Reinettes qui ont jauni ſans ſe rider, & ce ſont des qualités admirables en ces ſortes de fruits.

J'avertis ici, qu'il ne faut pas ſe rebuter à tâter fort ſouvent les Poires tendres & fondantes de cette ſaiſon; les pareſſeux & négligens tombent à cet égard dans de grands inconvéniens.

Les fruits qui ont réſiſté au pouce pendant le mois de Décem-

bre, viendront enfin à lui céder chacun à leur tour dans les mois de Janvier & Fevrier, bien entendu que les Epines d'Hyver, qui même dans ces mois-ci, ne peuvent parvenir à changer un peu de couleur, deviendront pâteuſes & inſipides, en un mot, périront ſans avoir pû achever de mûrir : perte cruelle pour notre Curieux : car en vérité, c'eſt une des meilleures Poires que nous ayons.

J'ai fait des obſervations importantes à ſon égard, & de quelques autres pareillement, dans le Traité du Choix, & de la Proportion, &c,

Les Louiſe-bonne ne jauniſſent gueres, non plus que les Vertelongue de Septembre & Octobre ; mais elles ſe rident & deviennent douces, moëlleuſes & agréables au toucher.

Il y a beaucoup d'Ambrettes qui molliſſent devant que d'avoir jauni, & ce ſont particulierement celles qui ſont venues au Nord ou en Buiſſon, & ſur-tout à des Arbres greffés ſur franc & trop touffus ; celles-ci, auſſi-bien que toutes les autres des eſpaliers du Nord, ont particulierement beſoin de ſucre, pour corriger le défaut de bon goût qui leur manque, ſans que pour cela elles ceſſent d'avoir bien de l'eau.

Le gros Muſc d'Hyver & les Portail ont quelques amis ; l'un & l'autre ſe mocquent de l'habileté du pouce ; mais, la couleur jaune des premieres, & un peu de rides ou de pourriture aux autres, invitent leurs Partiſans à ſe ſervir de leur mérite, tel qu'il ſoit.

Un des principaux ſoins que je prends en rangeant mes fruits dans la Serre, eſt non-ſeulement de mettre chaque eſpece en différentes tablettes, ou ſi j'en mets pluſieurs ſur une même, elles y ſont diſtinguées par des ſéparations de tringles, mais auſſi de faire cette diſtinction parmi les fruits d'une même eſpece, que premierement, les fruits tombés avant le temps, (car je ne les abandonne pas) ont un lieu particulier & hors de vue ; ils ſont ſujets à être vilains à voir, en ce qu'ils ſe rident beaucoup, véritablement les uns plus, les autres moins, & c'eſt à meſure qu'ils ſont tombés plutôt ou plûtard ; mais d'ordinaire ils mûriſſent enfin ; & c'eſt aſſez long-temps après les autres de leur eſpece : je ne puis m'empêcher de leur rendre cette juſtice, & de dire qu'aſſez ſouvent ils onr une bontép arfaite ſous une peau fanée, vilaine & ridée, & particulierement ſi leur chûte n'eſt que d'environ un mois devant le temps de la cueillette ordinaire.

En second lieu, les Poires de Buisson sont à part, celles des bons Espaliers le sont aussi.

Je ne manque pas à suivre cet usage pour les fruits des Arbres de tige, & pareillement pour les fruits des Espaliers infortunés, qui sont ceux du Nord, parce que régulierement les fruits des bons Espaliers mûrissent les premiers; ceux des Buissons vigoureux les suivent, avec cet ordre, que ceux des Buissons greffés sur Coignassiers, marchent devant ceux des Buissons greffés sur franc, & que ceux des Arbres malades précedent les uns & les autres.

Enfin, les fruits des Arbres de tige succedent, & quelquesfois même se mêlent à ceux-là, & sont les meilleurs de tous; maxime universellement vraie, à la reserve des Prunes & des Figues, comme j'ai déja dit ailleurs : les fruits du Nord, comme de raison viennent à mûrir les derniers.

Les Bon-chrétien d'Hyver avec leur chair cassante, & les Colmar pareillement avec leur chair tendre, laissent passer devant elles toutes les Poires à chair Beurrée; pendant ce temps-là les autres se mettent à jaunir, & en jaunissant, à mûrir, & à se rider si peu que rien vers la queue : quand le Bon-chrétien est parfaitement mûr, la chair en est presque fondante, & quand il n'est pas assez mûr, il demeure extrêmement pierreux; il s'en conserve jusqu'en Mars & Avril : les Bugi, les Saint-Lezin, & les Martin-sec s'y joignent pour former le théatre de la maturité des Poires; les Bugi en Mars & Avril sont un très-grand plaisir avec leur chair tendre, pleine de beaucoup d'eau, quoiqu'un peu aigrelette; les Saint-Lezin avec leur chair un peu ferme, accompagnée d'un petit parfum, font encore quelque figure; mais il est bien difficile d'en conserver jusques-là; la moindre atteinte de froid les noircit entierement, & les rend aussi hideuses à voir que désagréables à manger.

Reste à dire pour les Poires à cuire, qu'en tout temps elles sont bonnes à remplir leur destinée, & particulierement quand elles commencent à jaunir, avec cette prévoyance de rebuter celles qui sont attaquées de pourriture, de peur qu'elles ne donnent un mauvais goût à celles qui étoient saines; ainsi ces Franc-réal, Petit-certau, les Carmelites ou Mazuer, & sur-tout les Doublefleur, qu'on doit regarder comme les principales parmi celles qui ne sont bonnes que cuites, sont presque toujours prêtes à bien faire; les Poires de Livre & d'Amour, les Angobert, les Catillac, les Fontarabie, &c. peuvent bien acquérir quelque bonté par l'assaisonne-

ment du ſucre, & la chaleur du feu; mais ce n'eſt jamais ſans qu'il y reſte un peu d'acreté dont les gouts délicats ne s'accommodent gueres.

La compôte fait des merveilles pour les Calvilles d'Automne & les Reinettes ; mais elle n'eſt pas ſi heureuſe pour les Capendu & Fenouillet ; la douceur de celles-ci eſt cauſe de ce défaut, & un petit goût relevé qui eſt aux autres, fait leur principal mérite au ſortir du poëlon.

CHAPITRE X.

Des maladies des Arbres Fruitiers.

IL paroît que c'eſt une loi univerſellement établie à l'égard de tout être vivant & animé, que chacun eſt ſujet à quelques accidens qui l'empêchent de jouir d'une ſanté perpétuelle, & toujours également vigoureuſe ; delà vient que ce n'eſt pas ſeulement parmi les hommes, & parmi les autres animaux, qu'on voit aſſez ſouvent de différentes maladies : la condition des Vegetaux, & particulierement celle des Arbres fruitiers, les aſſujettit auſſi à de certaines infirmités qui les déſolent, & qu'on pourroit bien baptiſer du nom de maladies : des feuilles jaunes hors de ſaiſon, des jets nouveaux, noirciſſans & mourans à leur extrémité dans les mois d'Août & de Septembre, des fruits demeurans petits ou tombans d'eux mêmes, &c. ce ſont, comme diſent les Médecins, autant de ſimptômes parlans, & indiquans l'indiſpoſition du pied. Or parmi ces infirmités, il y en a qui peuvent être guéries avec le ſecours de quelques remedes, & il y en a auſſi qui paroiſſent juſqu'à préſent incurables, puiſque tout ce qu'on y peut faire a toujours été inutile ; peut-être qu'enfin ſe découvrira-t-il quelque habile homme, dont les lumieres & l'expérience nous délivreront de l'opprobre qui nous rend à cet égard, ou dignes de mépris, ou moins dignes de pitié : cependant puiſqu'il n'eſt que trop vrai que nos Arbres ont à craindre différentes maladies, les Jardiniers ſeroient ſans doute coupables, s'ils ne les étudioient pour ſe mettre en peine des remedes qui ſont ſouverains à quelques-unes, & être en repos à l'égard des autres ; & ſi connoiſſant ces remedes, ils n'étoient pas ſoigneux de les appliquer au beſoin, car envain auroient-ils élevé des Arbres dans leur Jardin, s'ils devoient avoir le chagrin de les voir détruire au fort de leur jeuneſſe, faute de les ſçavoir

guérir, & remettre dans leur premiere vigueur.

Pour parler autant qu'il le faut de ces accidens qui arrivent à nos Arbres, sans y comprendre ceux qui proviennent des trop longues playes, du grand chaud, du grand froid, des orages, des tourbillons, des grêles, &c.

Je crois devoir dire premierement, qu'il y a des maladies communes pour tous les Arbres en général; & en second lieu, qu'il y en a de particulieres pour chaque espece particuliere. Les maladies communes consistent, ou en un défaut de vigueur, qui fait que les Arbres paroissent languissans, ou en une attaque de gros vers blancs, qui se forment quelquefois en terre, & s'attachent à ronger l'écorce des racines, où l'écorce de la tige voisine; ces méchans petits insectes, qu'on appelle des Tons, font à la longue un si grand désordre, que l'Arbre qui en est attaqué, & qui avoit toujours paru vigoureux, vient tout d'un coup à mourir sans ressource.

Les maladies particulieres sont, par exemple, aux Poiriers d'Espaliers, quand leurs feuilles sont attaquées de ce qu'on appelle Tigres; aux autres Poiriers, comme aux Robines, petit Muscat, &c. quand il leur vient des chancres, tantôt à la tige, tantôt à une partie des branches; aux Arbres à noyau, & sur tout aux Pêchers, quand ils sont pris de la gomme, qui d'ordinaire fait mourir la partie où elle se met, soit les branches, soit la tige; & si malheureusement elle attaque l'endroit de la greffe, qui assez souvent se trouve caché de terre, elle gagne insensiblement tout le tour de cette greffe sans que personne s'en apperçoive; car l'Arbre paroît toujours en bon état pendant qu'il reste encore quelque passage à la séve; mais enfin cette gomme, empêchant qu'il ne monte plus aucune séve aux parties supérieures de l'Arbre, fait que tel Arbre ainsi affligé, meurt subitement, tout de même que si c'étoit une espece d'apoplexie qui l'eut suffoqué.

De plus, certains Pechers sont encore attaqués de fourmis & de pucerons verds, qui s'attachent tantôt aux jeunes jets, & les empêchent de profiter, tantôt aux nouvelles feuilles, & les font premierement toutes recroquevillier, & ensuite secher & tomber. N'avons-nous pas aussi des roux-vents qui brouissent en de certains Printems, sechent, &, pour ainsi dire, brûlent tous les nouveaux jets, ensorte que les Arbres où cette malheureuse influence est tombée, paroissent morts, pendant que d'autres du voisinage sont verds, garnis de belles feuilles, & continuent à faire de beaux

jets ? D'un autre côté, les Arbres les plus vigoureux ne sont-ils pas sujets à avoir la pointe de leurs nouveaux jets entierement coupée par un petit insecte noir & rond, qu'on appelle Coupe-bourgeon, ou autrement, Lisette ?

Les Figuiers craignent le gros froid de l'Hyver, qui est capable de leur geler toute la tête ; si on ne les couvre extrêmement ; mais ce n'est pas assez de les avoir mis en sureté contre la gelée, ils ont encore à craindre dans la même saison d'Hyver, d'avoir le bas de la tige rongé de rats & de mulots, ce qui les fait languir, & enfin mourir.

Ces mêmes animaux, avec les laires, les perce-oreilles, les colimaçons, font d'autres persécutions violentes & fâcheuses pour la principale partie de nos Arbres, c'est-à-dire, pour les fruits qui approchent de maturité, & sur tout pour les Pêches & les Prunes. Les Groseillers n'ont-ils pas de leur côté des ennemis particuliers, qui sont une maniere de petites chenilles vertes, qui se forment vers les mois de Mai & Juin, au derrierre de leurs feuilles, & les mangent d'une si étrange maniere, que ces petits Arbustes en sont entierement dépouillés; & leurs fruits n'ayant plus aucune couverture qui les puisse garantir des grandes ardeurs du Soleil d'Eté, viennent à être avorté sans pouvoir parvenir à maturité ?

Je pourrois parcourir les accidens qui arrivent à tout le reste du Jardinage & y font des désordres infinis ; par exemple, les Fraisiers dans leur plus vigoureuse jeunesse, sont, pour ainsi dire, traîtreusement attaqués dans leurs racines par ces misérables tons, qui les assassinent & les tuent.

Les Plantes Potageres, & sur-tout les Laitues, les Chicorées, &c. ont toujours, ou de ces tons, ou d'autres petits vers rougeâtres qui les rongent au colet, & les font mourir dans le temps qu'elles achevoient d'acquerir leur derniere perfection.

Les Artichaux, combien ont-ils à souffrir des petites mouches noires qui les attaquent à la fin de l'été, & des mulots qui rongent leurs racines l'Hyver ?

Les limaces, tant les longues jaunes, que les longues noirâtres, & les petites blanches, qu'on nomme vulgairement des Loches, mangent entierement les Laitues & les Chicorées nouvellement plantées, & cela sur-tout pendant les temps pluvieux.

L'Oseille est tourmentée dans les grandes chaleurs par de petits

pucerons noirs, qui percent toutes les feuilles, si bien qu'elles deviennent entierement inutiles.

Il n'est pas jusqu'aux Choux qui ne soient, pour ainsi dire, deshonorés par les chenilles vertes, qui percent & gâtent toutes leurs feuilles : mais présentement il n'est question que de traiter de ces sortes de maladies qu'on peut guérir en fait d'Arbres fruitiers, & non pas de celles qui sont incurables, non plus que de celles des Plantes potageres ; celles-là viennent constamment, ou par le défaut de la terre qui ne fournit pas d'assez bonne nourriture, ou par le défaut de la culture & de la taille mal faite, ou enfin par le défaut de l'Arbre qui n'étoit pas bien conditionné, soit devant que d'être planté, soit en le plantant.

Il s'ensuit donc premierement, que la terre peut contribuer à faire nos Arbres malades, ce qui arrive quand elle est naturellement infertile d'elle-même, ou que peut-être elle l'est devenue à force d'être usée, ou quand elle est trop seche ou trop humide, ou enfin, quand quelque bonne qu'elle soit, elle se trouve en trop petite quantité.

Pour remedier à ces sortes d'inconvéniens, je dis que si la terre est infertile, comme il y en a en beaucoup d'endroits, où l'on ne voit qu'un sable tout pur ; le Maître a tort d'y avoir fait des plants, il n'en corrigera jamais le défaut par quelque fumier qu'il y mette ; il n'y a que le seul expédient d'ôter cette terre, & d'y en faire mettre d'autre qui soit meilleure ; heureux ceux qui en peuvent trouver dans le voisinage, ensorte que le transport ne soit pas long, ni la dépense grande. A l'égard de celle qui est usée, vraisemblablement il y en a d'autres tout auprès dont on peut se servir, à moins qu'on ne veuille donner à celle-ci des deux ou trois ans pour se rétablir par le repos, mais il est facheux de perdre un si long temps : que si on prend le parti de faire ce changement de terre, sans vouloir pour cela ôter l'Arbre qui n'est pas trop vieux, il faut en même temps retailler courtes la moitié des racines, se contenter de cela pour une premiere année, & au bout de deux ans on fera la même chose à l'autre moitié de cet Arbre ; rien n'use tant la terre que les racines des Arbres qui sont long temps dans un même endroit, ou sur-tout les racines d'Arbres voisins, & particulierement des palissades de charmes ou d'ormes ; il faut de toute nécessité que les fruitiers languissent ou périssent, si ce voisinage subsiste.

Que

Que si la terre est seche & legere, le remede pour l'ameliorer, est de l'humecter, soit par de fréquens arrosemens, ou par des chutes d'eaux artificielles, soit par sçavoir profiter des pluies, en disposant des égoûts qui puissent mener les eaux pluviales dans les labours, ainsi que j'ai dit ailleurs dans le Traité des terres.

Si la terre est trop humide, il faut élever les endroits où sont les Arbres, & faire des rigoles plus basses qui reçoivent les eaux, & les sortent du Jardin par pierrées ou aqueducs, comme j'ai fait au Potager de Versailles.

Si la terre est en trop petite quantité, il faut l'augmenter, soit du côté des racines, en y fouillant, pour ôter le méchant fonds, & y remettre quelque chose de meilleur, soit par-dessus la superficie, en la chargeant d'autre terre; les terres étant ainsi racommodées, sans doute que les Arbres y deviendront ensuite encore plus sains & plus vigoureux.

Si l'Arbre ne paroît malade que parce qu'il jaunit, comme par exemple, les Poiriers sur Coignassiers, en certains fonds jaunissent toujours, quoique la terre y paroisse assez bonne, c'est un avertissement certain, qu'il les faut ôter pour y en remettre d'autres sur franc: ceux-ci sont beaucoup plus vigoureux, & s'accommodent mieux d'un terrain médiocrement bon, que ne font pas les autres.

Si des Pêchers sur Amandiers gomment trop dans des fonds humides, il n'y en faut planter que sur Pruniers: s'ils ne réussissent pas sur Prunier dans les terres sabloneuses, il n'y en faut planter que de ceux qui sont greffés sur Amandier.

Que si d'autre côté l'Arbre paroît trop chargé de branches, en sorte qu'il n'en fasse plus que de fort petites, il le faut décharger jusqu'à ce que l'on voye qu'il se remet à faire de beaux jets, & que regulierement cette taille se fasse en rabaissant les branches trop hautes, ou en ôtant une partie de celles qui font confusion dans le milieu, & s'attachant de plus à suivre les maximes que j'ai établies pour la bonne taille.

Si la maladie vient de ce que l'Arbre étoit mal conditionné devant que de le planter; que par exemple le pied en fût chancreux, chetif & à demi mort de pauvreté, ou que même il fût trop foible, il n'y a que du tems à perdre; si on veut attendre qu'il se rétablisse à la longue, il le faut ôter au plûtôt, & en remettre un meilleur à la place.

Si l'Arbre étoit bon en soi, & qu'on l'ait planté ou trop avant, ou trop haut, ou avec trop de racines, le meilleur expédient est de l'arracher, lui tailler mieux ses racines, & le replanter suivant les régles.

Et un grand remede pour tout cela, est d'avoir toujours quelques douzaines de bons Arbres en mannequin, pour en remettre de nouveaux tout venus, à la place des infirmes qu'on doit ôter.

Quand les Arbres sont attaqués de quelques chancres, il faut avec la pointe d'un couteau ôter jusqu'au vif toute la partie maltraitée, & ensuite y appliquer un peu de bouze de vache, avec une enveloppe de linge par-dessus; il s'y fera une maniere de peau qui recouvrira toute la playe, & ainsi tel accident sera guéri.

Si ce sont des chenilles qui fassent tort aux Arbres, il faut avoir soin de les éplucher.

Si ce sont des rats qui attaquent l'écorce, il leur faut tendre des piéges, soit ratieres & souricieres, ou 4. de chiffre.

Si on s'apperçoit que la maladie vienne des tons, il faut fouiller le pied de l'Arbre pour les ôter entierement, & y remettre ensuite de la terre neuve, après avoir taillé plus courtes les racines rongées.

Parmi les maladies incurables de nos Arbres, je compte premierement la grande vieillesse: quand par exemple, un Poirier ou Prunier a servi pendant des trente, quarante & cinquante années, il faut compter qu'il a atteint une vieillesse décrepite, & qu'ainsi son tems est fait, & sa carriere parcourue; il n'y a plus d'espérance de retour, il le faut ôter, sans laisser même aucunes vieilles racines dans la place où il étoit, y rapporter des terres neuves, & y replanter de nouveaux Arbres, si on en veut toujours voir au même endroit.

Je compte en second lieu, les tigres qui s'attachent au derriere des feuilles des Poiriers d'Espalier, & les dessechent à force de manger toute la matiere verte qui y étoit; il n'y a sorte de lessive de toutes choses fortes, acres, corrosives & puantes, comme de la Rhue, de Tabac, de Sel, de Vinaigre, &c. dont je ne me sois servi pour laver les feuilles & les branches; j'y ai employé de l'huile par l'avis de quelques Curieux; j'y ai fait des fumées de souffre, par le conseil d'autres; j'ai brûlé les vieilles feuilles; j'ai ratissé l'écorce des branches & de la tige où la semence s'attache;

tous les jours j'essaye d'imaginer quelque nouvel expédient, & enfin j'avoue de bonne foi, & à ma grande confusion, que je n'ai jamais réussi à rien ; il reste toujours en quelque endroit quelques semences de ce petit insecte, & quand les mois de Mai & de Juin sont venus, cette semence éclôt par la chaleur du Soleil & se multiplie ensuite à l'infini ; & partant de deux choses l'une, ou il faut ôter entierement les Poiriers d'Espalier, ce qui est un remede très-violent, & sur-tout pour le petit Muscat, Bergamotte, Bon-chrétien d'Hyver, qui ne réussissent guéres bien hors de-là, ou il faut se consoler d'y voir ces tigres, se contentant seulement de faire tous les ans brûler toutes les feuilles, & nettoyer les Arbres autant qu'il est possible.

Je compte en troisiéme lieu pour la maladie incurable, la gomme qui se met aux Pêchers & autres Fruits à noyau. Si elle ne paroît qu'à une branche, le mal n'est pas grand, il n'y a qu'à couper cette branche deux ou trois pouces au-dessous de l'endroit malade, & par ce moyen on empêche que cette maniere de cangrene ne gagne plus loin, comme elle feroit infailliblement. Si elle est ou dans l'endroit de la greffe, ou à toute la tige, ou à la plûpart des racines, le seul & unique expédient qu'on y puisse trouver, est de n'y plus perdre de tems, & par conséquent d'ôter entierement l'Arbre, & faire au surplus ce que j'ai conseillé pour les changemens de terre & d'Arbres.

La gomme vient quelquefois d'un accident extérieur ; par exemple, d'une playe qui s'est faite par incision, par écorchure, & quelquefois elle vient d'une mauvaise disposition intérieure ; au premier cas, cette gomme n'est autre chose qu'une séve extravasée, qui est sujette à corruption & pourriture, du moment qu'elle cesse d'être renfermée dans ses canaux ordinaires, qui sont l'entre-deux du bois & de l'écorce ; pour lors le remede en est aisé, & sur-tout quand le mal n'est qu'à quelque branche : je l'ai dit dans l'article précedent. Si le mal est à la tige, assez souvent il se guérit de lui-même par un calus ou suite d'écorce nouvelle qui se fait à la partie blessée ; quelquefois aussi, est-il à-propos d'y mettre un emplâtre de bouze de vache, avec une enveloppe de linge, pour y laisser le tout ensemble, jusqu'à ce que la cicatrice se soit fermée. Si la gomme vient du dedans, pour lors je la trouve incurable, quand elle est à la tige ou aux racines.



TRAITÉ DES GREFFES DES ARBRES ET DES PEPINIERES.

CHAPITRE XI.

Des Greffes.

JE ne puis penſer à ce qui s'appelle greffer des Arbres, (*a*) & à l'avantage qui en revient pour l'embelliſſement de nos Jardins, qu'auſſi-tôt je ne me repréſente comme autant de ſauvageons à greffer, les jeunes gens qui ſont à inſtruire ; (*b*) il ſemble en effet, que comme la plupart des Arbres devant que d'avoir été greffés, ne produiſent naturellement que de méchans Fruits, auſſi la plupart de la jeuneſſe devant que d'avoir été inſtruite, (*c*) ne ſe porte naturellement qu'à de méchantes actions ; mais l'éducation venant comme une maniere de bonne greffe, à leur inſpirer des ſentimens conformes à la raiſon, elle les diſpoſe & les accoutume inſenſiblement à la vertu, en même tems qu'elle les purge, & les dépouille de leurs mauvaiſes inclinations, ſi-bien qu'enſuite éclairés qu'ils ſont des bonnes maximes, on ne leur voit plus rien faire qui ne ſente ſon bien, & qui n'ait l'approbation des ſages ; & partant comme l'éducation eſt le chef-d'œuvre de la Morale, auſſi ne peut on diſconvenir que l'Art de greffer ne ſoit ce que nous avons de plus important dans le Jardinage.

(*d*) L'Orateur Romain, conformément à beaucoup d'autres Sçavans qui s'en étoient expliqués avant lui, (*e*) s'eſt fait honneur de parler de cette invention en des termes ſi nobles & ſi éloquens, que

(*a*) Cultus, & in primis ſuccos emendat acerbos, &c. *Ovid. lib. de remedio amoris.*

(*b*) Sponte ſuâ quæ ſe tollunt in luminis auras, infœcunda quidem, ſed læta & fortia ſurgunt.

(*c*) Quippe ſolo natura ſubeſt. Tamen hæc quoque ſi quis inſerat. &c.

(*d*) *Et paulo poſt.* Exuerint ſilveſtrem animum, &c. *Georg. lib.* II.

(*e*) Nec confitiones modo delectant, ſed etiam inſitiones, quibus nihil invenit Agricultura ſolertius. *Cic. de Senectute.*

toute la postérité en est charmée ; en effet il marque agréablement l'estime singuliere qu'il en faisoit, sans que cependant il paroisse nulle part qu'il se soit arrêté à louer son ancienneté, voulant apparamment nous donner à juger par ce silence, qu'à peine en sçait-on l'origine, & que sans doute ce n'est qu'au hazard tout pur à qui elle est due; aussi est-il vrai que nos livres d'Agriculture ne disent presque rien à cet égard qui soit capable de nous y donner d'agréables & d'utiles lumieres ; car par exemple, que me sert-il de croire avec Theophraste, que ce qui a donné la premiere idée de greffer, est d'avoir vû que du dedans du tronc d'un Arbre creux il en étoit sorti un autre Arbre d'une espéce toute différente ? Cet Auteur qui pour appuyer son sentiment, veut faire valoir une telle avanture, prend plaisir d'en faire l'histoire tout au long ; c'est pourquoi il ajoute qu'un oiseau ayant avalé un Fruit tout entier, l'avoit ensuite rejetté par hazard dans le creux de ce vieil Arbre, & que les pluyes, mêlées avec quelque partie pourrie de cet endroit creux, l'y avoient fait germer & croître, ensorte qu'il étoit devenu un nouvel Arbre de la même espece de celui d'où ce Fruit étoit originairement venu, & qui par conséquent étoit entierement différent de cet Arbre creux, qui avoit donné naissance & nourriture à cet Arbre nouveau, tout de même que s'il eût germé en pleine terre.

Que me sert-il aussi de croire avec Pline, que cette invention de greffer vient plutôt de ce qu'un Laboureur, qui étoit fort bon ménager, voulant conserver sa piéce de terre contre le dégât qu'il devoit craindre de dehors, si son champ n'étoit pas bien clos, l'avoit fermé tout autour d'une palissade de perches vertes, & que pour garantir ces perches de pourriture, & par ce moyen les faire durer plus long-tems, il s'étoit avisé de coucher en terre tout autour de ce champ des troncs de lierre, en intention de faire enchasser, comme il fit, l'extrémité inférieure de ces perches dans le corps de ces troncs, d'où il étoit arrivé, que contre son attente, la séve qui étoit dans les parties internes de ces troncs, avoit servi de nourriture à ces perches, tout de même que si c'eût été un fond de bonne terre, en sorte qu'avec le tems elles y étoient devenues de grands Arbres ?

Or Pline sur cet exemple, & Theophraste sur l'autre, fondent les réflexions qui ont fait, disent-ils, la naissance de l'Art de greffer ; pour moi bien loin de m'y opposer, je consens volontiers à leurs raisonnemens, & veux fort bien que ce soit ces deux observations qui ayent donné quelque vue pour les greffes, & je dis en même tems que ce sont sans doute les greffes en fente qui ont été les pre-

mieres en pratique, à l'imitation des perches vertes du Payſan ci-deſſus allégué; (*a*) leur ſuccès a depuis ouvert l'eſprit des Jardiniers, pour trouver les autres manieres de greffer, dont nous nous ſervons fort utilement; ainſi je demeure d'accord que nous ne ſçaurions trop louer les premiers Auteurs de l'uſage des greffes, ni publier aſſez que nous leur avons l'obligation de la plupart des plaiſirs innocens que donnent les Jardins Fruitiers; car il eſt certain que ſans cet admirable expédient, nous ſerions encore tous pauvres en fait de matiere de Fruits, & que communément chacun auroit été réduit à ſe contenter de ceux que ſon climat ou le hazard lui auroient fournis, bons ou mauvais; c'eſt l'adreſſe de greffer toute ſeule, qui a fait les premiers Curieux; la facilité du commerce en a depuis augmenté le nombre à l'infini, (*b*) en faiſant que par un eſprit honnête, déſintereſſé, on ſe communique volontiers les uns aux autres ce qu'on a de meilleur, vû que principalement de ſemblables libéralités ne diminuent rien du fond ni de l'abondance des Curieux; & dans la vérité, y a-t'il rien de ſi beau & de ſi commode que de pouvoir premiérement, par une multiplication aiſée, & dont on eſt le maître, de pouvoir, dis-je, s'enrichir ſoi-même en fait de bons Fruits, & de pouvoir en ſecond lieu faire venir des païs lointains, & y envoyer réciproquement, & à peu de frais, de quoi divertir les gens du grand monde, auſſi-bien que les Solitaires des deſerts, & de quoi réveiller la bonne chere des feſtins, & la délicateſſe du goût, auſſi-bien que charmer la curioſité des yeux, & l'avidité de l'odorat; mais ſur-tout, qui eſt-ce qui ne ſçait pas combien grande eſt la ſatisfaction des honnêtes gens qui ont pris ſoin de greffer dans leurs Jardins? Celui-ci, par exemple, aura greffé, (*c*) pour faire changer de nature à quelque ſauvageon, cet autre l'aura fait pour multiplier quelques bons Fruits; en l'un & l'autre cas, combien cet honnête Curieux eſt-il ravi, quand venant à jouir du ſuccès de ſon induſtrie, il fait voir l'ouvrage de ſes mains, & goûter les Fruits qui en ſont provenus?

L'hiſtoire des Grands Hommes qui ont eu ce divertiſſement, en a fait aſſez de mention, ſans que j'en diſe rien de plus particulier; je me contenterai ſeulement d'alléguer, (*d*) que comme le grand plaiſir du célébre Jardinier des Georgiques, (que le Poëte ne craint

(*a*) Sunt alii, quos ipſe viâ ſibi reperit uſus. *Georg.* 2.

(*b*) De tous les Arts le plus généreux & le plus honnête, eſt celui de l'Agriculture. *Xenophon.*

(*c*) Ut gaudet inſitiva decerpens pyra. *Horat. Epod.* 2.

(*d*) Regum æquabat opes animis, ſerâque revertens nocte domum, dapibus menſas onerabat inemptis. *Georg.* 4.

point de faire aller de pair avec celui des Rois) consistoit en ce que revenant le soir en sa maison, il y trouvoit, sans rien acheter, de quoi se nourrir & regaler avec toute sa famille; (personne ne doute que ce ne fût des Fruits & des légumes de son Jardin, soutenus apparamment de quelques profits de sa basse-cour) ainsi le plaisir de nos Curieux est de remplir leurs Jardins de toutes sortes de bons Arbres qui ne leur coûtent rien, c'est-à-dire, de leur pepiniere, sans compter l'avantage qu'ils ont d'en pouvoir faire à leurs amis des présens qu'ils estiment infiniment.

Ce qui peut-être seroit à souhaiter sur le fait des greffes, est qu'on se fût contenté de profiter de cette belle invention sans l'avoir outrée, & s'être, pour ainsi dire, tourmenté à vouloir faire des monstres de Fruits par une infinité d'entreprises aussi bizarres qu'inutiles; nos Livres en ont assez voulu persuader le succès; (*a*) mais les gens un peu éclairés n'y ont guéres ajoûté de foi: il y en a peu, sans doute, qui sur le rapport de quelques anciens, se soient mis à greffer de la vigne sur des noyers, ou sur des oliviers, dans l'espérance d'y avoir des grappes d'huile, (*b*) & à greffer de nos bons Fruits sur des platanes ou des frênes, & greffer des cerisiers sur des lauriers, des maronniers sur des hêtres, des chênes sur des ormes, des noyers sur des Arboisiers, & tout cela pour faire de nouvelles espéces de Fruits, aussi, sauf le respect qui est dû à l'autorité des Grands Hommes, je dirai ingénuement que toutes leurs tentatives ont été la plupart fautives; il nous doit suffire que chaque bonne espéce de Fruits peut être heureusement greffée sur des sauvageons, ou autres sujets d'une nature à peu près semblable à la leur, & nous devons seulement profiter de toutes les visions des Curieux qui nous ont précédés, pour ne pas tomber à perdre autant de tems & de peines qu'ils en ont perdu à faire mille coups d'essai si extraordinaires.

(*c*) Présentement pour entrer en matiere, il faut sçavoir que, comme je l'ai déja dit ailleurs, greffer & enter sont deux termes sinonimes usités seulement dans le Jardinage; ils sont sans doute d'institution purement Françoise, & ce qui en fait ainsi juger, est qu'ils n'ont aucun rapport au terme Latin *inserere*, qui apparemment les

(*a*) Et steriles platani malos gessêre valentes. *Georg.* 2.

(*b*) Castaneæ Fagus, ornusque incanuit albo flore pyri: glandemque sues fregere sub ulmis! *Et paulo superius*, inseritur vero ex fœtu nucis arbutus horrida. *Et alio loco* & prunis lapidosa rubescere corna. *Georg.* 2.

(*c*) Venerit insitio. Fac ramum ramus adoptet, stetque, peregrinis arbor operta comis! fissaque adoptivas accipit arbor opes. *Ovid. lib. I. de remedio amoris.*

a précédés, & qui signifie la même chose qu'eux, avec cette différence, qu'il la signifie beaucoup plus intelligiblement; mais cependant pour en donner une notion autant parfaite que nous pourrons, nous sommes obligés de dire que ces deux termes signifient tout de même que le terme Latin, planter une partie de quelque Arbre, dont on fait cas, sur quelque endroit d'un autre Arbre, dont l'espéce déplaît; cette maniere de planter est fort particuliere, & fait que, comme dit le Prince des Poëtes, la tête de ce dernier Arbre change d'espéce, en tout, ou en partie, selon l'intention du Jardinier; c'est ainsi que d'un Amandier il s'en fait un Prunier, d'un Coignassier un Poirier, &c. Un autre illustre Poëte du même siécle, quand par occasion il se met à parler de cette matiere de greffes, (*a*) dit assez plaisamment, & assez à propos, que c'est une maniere d'adoption introduite parmi les Arbres, par le moyen de laquelle on a facilité de multiplier les bons Fruits, en se servant des mêmes souches qui n'en faisoient que de mauvais.

Or ce changement d'espéce ou cette adoption ne se peuvent faire sans quelques opérations, (*b*) dont les noms sont, ce semble, tout propres à faire horreur, des têtes à scier, des bras à couper, des corps à fendre, des ligatures, & des emplâtres à mettre, des incisions à faire, &c. L'explication de ce qui regarde cette matiere de greffes, développera nettement ce qui paroit ici de mysterieux.

Il faut donc sçavoir premiérement, qu'on ne greffe pas tout le long de l'année, & que ce n'est seulement que dans de certains mois; en second lieu, qu'à l'égard des Arbres sur qui on greffe, il faut indispensablement couper & ôter beaucoup; c'est quelquefois sur le champ, & quelquefois cinq ou six mois après seulement, qu'on leur ôte une bonne partie, soit de leur tige, soit de leurs branches, sans pour cela toucher en façon du monde à ce qui s'appelle le pied de l'Arbre: ce pied ignorant, pour ainsi dire, le traitement qu'on vient de faire à sa partie supérieure, & subsistuant toujours, c'est-à-dire, continuant d'agir en terre à son ordinaire, quoiqu'il n'ait plus à nourrir, (*c*) ni la tige, ni les branches qu'il avoit originairement produites, & qui étoient ses véritables enfans; ce pied, dis-je, obéissant à l'industrie du Jardinier, se charge d'allonger, grossir, multiplier, & faire fructifier, soit les simples yeux, soit les branches

(*a*) Et sæpe alterius ramos impune videmus vertere in alterius, mutatamque insita mala ferre pyrum. *Georg.* 2.

(*b*) Inutilesque falce ramos amputans fœliciores inserit. *Horat. Epod.*

(*c*) Tamen hæc quoque si quis inserat, &c. Cultuque frequenti in quascumque voces artes, haud tarda sequentur. *Georg.* 2.

étrangeres qu'on a substituées toutes petites sur sa tige ou sur ses branches, & ce sont ces branches nouvelles, qui dans la suite occupant la place des retranchées, deviennent les enfans adoptifs de ce pied, & prennent avec lui une liaison si étroite & si parfaite, qu'elles paroissent entierement ses enfans légitimes, d'où il arrive que sa fonction n'est autre dorénavant que de servir, pour ainsi dire, de mere nourrice à ces nouveaux nourrissons.

Pour bien entendre cette description des greffes, qui paroît encore obscure & énigmatique, il est question de marquer premierement les différentes sortes de greffes qui sont en usage; en second lieu, les tems propres à les faire; & enfin les manieres de les bien faire: il y a de grandes différences aux uns & aux autres; nous ajouterons ensuite quels sont les sujets qui ont une disposition naturelle à recevoir certaines sortes d'especes de Fruits, & ne sçauroient s'accommoder d'autres.

CHAPITRE XII.

Des sortes de Greffes qui sont en usage.

LEs sortes de greffes dont on se sert le plus ordinairement, sont les greffes en flûte, les greffes à œil-dormant, les greffes à la pousse, les greffes en fente ou en poupée & en couronne, les greffes entre le bois & l'écorce, les greffes à emporte-piece, &c.

Les greffes en flûte sont pour les Maronniers, Châtaigniers, Figuiers, &c.

Les greffes à œil-dormant & à la pousse, sont pour toute sorte de Fruits, tant à pepin qu'à noyau, & même on s'en sert quelquefois en d'autres Arbres, qui ne sont pas fruitiers.

Les greffes en fente ou en poupée, sont pareillement pour toute sorte de bons Fruitiers, & même pour d'autres grands Arbres, pourvû que les uns & les autres ayent au moins trois à quatre pouces de tour à l'endroit où se doit faire la greffe en fente: les Fruits à noyau & sur-tout les Pêches, réussissent moins régulierement en fente, que les Fruits à pepin, quoique les Curieux de certaines Provinces de Guienne assurent du contraire.

Les greffes entre le bois & l'écorce & à emporte-piece, sont particulierement pour les grosses branches, ou pour les grosses tiges des Fruits à pepin étronçonnées, & ne valent rien pour les Fruits à noyau, ni généralement pour toutes les branches ou

tiges qui ſont de médiocre groſſeur, & par conſéquent trop foibles pour ſerrer ſuffiſamment leurs greffes.

CHAPITRE XIII.

Des tems propres à greffer.

LEs temps propres pour greffer, ſont premierement le commencement de Mai, dans lequel la ſeve étant montée dans les Arbres, & ſur-tout dans les branches de l'année précédente, ſans que les yeux ayent encore pouſſé, l'écorce s'en détache aſſez aiſément, juſqu'à ſe laiſſer entierement dépouiller, comme il eſt néceſſaire pour cette ſorte de greffes dont eſt queſtion; or ce mois de Mai n'eſt que pour la greffe en flûte, qui, comme nous avons dit, ne ſert que pour les Châtaigniers, Maronniers, Figuiers, &c.

En ſecond lieu, la mi-Juin eſt propre pour la greffe d'Ecuſſon à la pouſſe, de laquelle on ne doit ſe ſervir qu'en fait de certains Fruits à noyau, par exemple, pour des Ceriſiers, Griotiers, Bigarotiers ſur Meriziers, pour des Pêchers ſur vieux Amandiers, &c.

En troiſiéme lieu, les mois de Juillet & d'Août, pour greffer à œil dormant les Arbres, qui, ſoit par le peu de vigueur de leur pied, ou par la raiſon des chaleurs & ſechereſſes exceſſives qu'on a quelquefois en ce tems-là, paroiſſent diminuer notablement, ou entierement de ſeve; car il faut ſçavoir que la greffe à œil-dormant ne demande que peu de ſeve, particulierement de la part du ſujet, ſur lequel après y avoir fait l'inciſion néceſſaire, il faut appliquer l'Ecuſſon; la trop grande quantité de ſeve de ce ſujet eſt pernicieuſe pour cet Ecuſſon appliqué, en ce que d'ordinaire il y eſt noyé de la gomme, au lieu qu'il ne doit ſimplement que s'y coler, ſans que pendant le reſte de l'année il y trouve rien qui ſoit capable de le faire pouſſer; il n'a beſoin que d'un très-médiocre ſecours pour éviter la mort, en attendant une maniere de réſurrection vigoureuſe, que le retour du Printemps lui promet au ſortir de ſa létargie. A l'égard du rameau ſur lequel on doit prendre l'Ecuſſon, il n'y ſçauroit gueres trop avoir de ſeve, pourvû que l'écorce ſoit aſſez aouſtée, c'eſt-à-dire, aſſez bien nourrie, pour ſe détacher aiſément du bois qu'elle couvre, & emporter avec elle le germe

intérieur, qui fait la principale piéce de cet Ecuſſon. Les ſujets ordinaires ſur leſquels on greffe pendant ces deux mois, ſont les Pruniers pour les Prunes ou pour les Pêches, les jeunes Amandiers plantés en méchante terre pour des Pêches, les Coignaſſiers pour des Poires, l'Epine-blanche pour des Azerolles, les Pommiers de Paradis & les Sauvageons de Pommiers pour les pommes, &c.

Le mois de Septembre eſt propre pour greffer en œil-dormant des Pêchers, ſoit ſur d'autres Pêchers bien vigoureux, ou ſur de jeunes Amandiers de l'année, plantés en bon fonds ; les uns & les autres ont le don de conſerver bien avant dans la Saiſon une grande abondance de ſeve, & il n'y fait bon greffer, que quand cette ſeve eſt ſur ſon déclin.

On pourroit greffer en fente pendant Novembre, Décembre & Janvier, mais il n'y a nulle avance à le faire, & au contraire il y a fort à craindre, que les greffes n'y ſechent & n'y périſſent entierement, parce que pendant ces trois mois elles ne reçoivent aucun ſecours d'un pied, qu'on peut dire, à cauſe du froid, perclus de toutes les fonctions végétatives.

Tout le mois de Février, & même une bonne partie de Mars, ſont admirables pour les greffes en fente, & pour les greffes à emporte-piece; mais cela s'entend, quand à cauſe de la durée du froid d'hyver les années ſont peu avancées, & que par conſéquent les Arbres ne ſont pas encore entrés en ſeve, c'eſt-à-dire, que l'écorce ne ſe détache pas du bois ; car du moment qu'elle ſe détache, tels Arbres ne ſe peuvent plus de l'année greffer en fente: c'eſt donc pour ce temps-là particulierement qu'il faut de bonne heure faire proviſion de greffes de Poires, Pommes, Prunes, &c. & ſur-tout quand on en veut faire venir des Pays éloignés.

La fin de Mars pendant les Printemps doux & tendres, c'eſt-à-dire, les Printemps, qui au lieu d'être accompagnés de neige & de frimats, comme ils ont accoutumé, ſont chauds & humides, & particulierement la premiere quinzaine d'Avril, donnent de grandes facilités pour les greffes qui ſe font entre le bois & l'écorce, parce qu'il faut que la ſeve ſoit aſſez montée dans ces Souches étronçonnées, pour pouvoir avec de petits coins de bois bien dur, comme peut-être le bouis, l'ébene, &c. ſéparer l'écorce d'avec le bois, & faciliter par ce moyen l'entrée des greffes qu'on a taillées exprès pour cela.

Le mois d'Avril n'eſt commode que pour greffer en fente tous

tes sortes de Pommiers,parce que cette espece d'Arbre est plus difficile à s'émouvoir, & à se mettre en seve, que ne font pas tous les autres Fruitiers ; & comme j'ai déja dit ci-devant, il ne faut faire aucune greffe en fente, que peu de temps devant que les Arbres commencent à fleurir & à pousser : ce même mois d'Avril est encore commode pour greffer la vigne, qu'on ne peut greffer qu'en fente & sur des souches couvertes de terre.

CHAPITRE XIV.

Maniere de bien faire chaque sorte de Greffe.

(a) APRES avoir expliqué les différentes greffes qui sont présentement en usage, & les différens mois de l'année qui sont destinés pour chacune d'elles, il reste maintenant à expliquer les manieres de les bien faire ; & comme le greffoir est un instrument nécessaire pour greffer, je commence par en faire la description.

Le greffoir donc est un petit couteau d'environ deux pouces de lame, ayant le manche assez menu, & d'environ un bon pouce plus long que la lame, ni que les couteaux ordinaires ; le surplus du manche est applati par l'extrémité, & arrondi par les bords de cette extrémité, pour servir à détacher aisément la peau des Sauvageons, sur lesquels on doit appliquer les Ecussons. De ces greffoirs les plus commodes sont ceux qui se plient comme les Serpettes, & comme les petits couteaux ordinaires de poche qui sont faits de cette sorte.

Or puisqu'en faisant l'ordre des greffes j'ai commencé par celle qui se fait la premiere dans la plus belle Saison de l'année, c'est à sçavoir par la greffe en flûte, je crois qu'il faut aussi commencer ce Chapitre par la maniere de la bien faire, & partant je dis, que pour y réussir, il faut premierement que le rameau dont on veut greffer, & qu'on doit avoir en main devant que de rien commencer, pour mieux faire les comparaisons nécessaires qui se font du rameau avec la branche à greffer, & se font avec du fil, du jonc, du ruban, &c. il faut, dis je, que ce rameau se trouve entierement de la grosseur de la branche sur laquelle on doit greffer; car s'il est plus gros, ou plus menu, la greffe ne réussira pas. Ensuite il faut

(a) *Nec modus inserere atque oculos imponere simplex, &c. Georg.* 2.

marquer sur ce rameau un bel endroit, où il paroisse deux bons yeux, qui régulierement sont l'un d'un côté & l'autre de l'autre, & avec le greffoir, ou autre outil bien tranchant, il faut couper jusqu'au bois circulairement, tant par haut que par bas, l'écorce de la piece qui est à enlever pour la greffe ; il faut ôter à ce rameau toute l'écorce qui est à sa partie plus menuë, pour faire aisément sortir par là cette piece, qui doit être enlevée, après qu'en l'agitant & la tordant doucement avec le pouce, on l'aura déprise, & détachée de son bois : or devant que de l'enlever de sa place, il faut racourcir jusqu'à quatre ou cinq pouces de long, la branche qui doit être greffée, & sans blesser le bois, le dépouiller entierement dans un endroit bien sain & bien uni, jusqu'à la partie la plus basse où doit venir la greffe, pour l'occuper si juste, qu'elle y paroisse plûtôt venuë naturellement, que par aucun artifice ; & aussi-tôt pour ne pas laisser dessecher une petite humidité, qui est autour de cet endroit dépouillé, (*a*) & qui est la seve nouvellement montée ; on acheve de faire sortir de sa place la piece destinée à greffer, & aussi-tôt avec toute la diligence & toute l'adresse possible, on la fait entrer dans la branche dépouillée, jusqu'à l'endroit où elle doit demeurer ; & enfin pour empêcher que l'air des pluies ne puisse pénétrer dans l'entre-deux du bois de la branche greffée, & de l'écorce nouvellement appliquée, on entame dans le bois de la branche, tout autour de l'extrémité supérieure de cette greffe, de petits copeaux sans les détacher, & on les fait retomber en maniere de fraise ou de bourlet sur l'extrémité de cette écorce, pour la couvrir & la défendre des injures de l'air.

Les greffes à la pousse, & les greffes à œil-dormant, ne different en rien l'une de l'autre que par les temps de les faire, comme il a été dit ci dessus ; du reste elles se font toutes deux d'une seule & unique maniere ; la premiere chose qui est à faire pour cela, est que sur les Arbres dont on veut greffer, il faut prendre des rameaux de l'année bien aoustés, & où il paroisse aussi de bons yeux bien aoustés, & ce sont ceux qui ont été les premiers formés depuis le Printemps ; les derniers formés sont trop tendres pour réussir tout aussi-tôt que ces rameaux sont coupés ; il en faut ôter les feüilles jusqu'auprès de l'endroit où elles tiennent à leur queuë, & par-ce moyen les yeux ne se fanent pas si-tôt ; on peut conserver ses rameaux jusqu'à trois ou quatre jours, pourvû qu'ils ayent le gros bout dans quelque matiere humide, soit eau, soit glaise, ou

(*a*) Huc alienâ ex Arbore germen includunt, udoque docent inolescere libro. *Georg.* 2.

fruits, & qu'avec cela ils ne soient longs que d'environ un bon demi-pied; ainsi on peut fort bien couper en différens morceaux, un rameau qui a deux pieds de long; avec ces deux précautions, on envoye sûrement à trente & quarante lieuës loin, des rameaux fraîchement coupés sur l'Arbre. (*Nota.* Que si ce sont des rameaux de Pêchers, il n'y faut gueres enlever d'Ecussons, à moins que les yeux n'en soient doubles ou triples, c'est-à-dire, à moins qu'il n'y paroisse un commencement de branches à venir, qui soit accompagnée de ses feüilles, & qui ait à droit & à gauche deux commencemens de boutons à fruit, ou d'autres branches à venir.) Pour tous les autres Fruits, Poiriers, Pommiers, Pruniers, &c. un œil simple sert aussi-bien que les yeux doubles & triples, &c.

Quand on est sur le point de faire la greffe, on choisit sur la branche, ou sur le corps de la tige qui sont à greffer, on y choisit, dis-je, un endroit bien uni; cet endroit se rencontre d'ordinaire dans l'intervalle qui sépare un œil inférieur, d'avec un autre qui est immédiatement au-dessus: c'est là qu'on fait deux incisions, qui représentent un grand T Romain, c'est-à-dire, que la plus haute incision est Orisontale, & la seconde commençant près du milieu de la premiere fente, descend de haut en bas, jusqu'à ce qu'elle soit de la longueur d'environ un pouce, ou un pouce & demi: ces deux incisions se peuvent faire devant que d'avoir enlevé l'Ecusson qui est à appliquer, pourvû qu'on ne déprenne la peau du Sauvageon qu'après avoir enlevé l'Ecusson; car il est nécessaire que l'Ecusson venant à être appliqué, trouve un peu humide la place du Sauvageon, cette humidité provenant de la seve qui le doit coler avec ce Sauvageon, autrement si la place est seche, la greffe y périt; c'est pourquoi le plus sûr est de commencer à enlever l'Ecusson devant que d'inciser le Sauvageon: or pour enlever cet Ecusson, & particulierement à l'égard des Pêches, on fait sur le rameau, à l'endroit où il paroît un bon œil, une incision semblable à la figure A.



qui est à peu près la figure d'un Ecusson d'armes de Noblesse, d'où le Jardinage a emprunté ce terme d'Ecusson, & ensuite en ap-

puyant un peu fortement du pouce sur les côtés de cette incision vers la partie voisine de l'œil, qui est contenu dans l'enceinte de l'incision, on le détache assez aisément du rameau ; cela s'entend quand la seve y est abondante; car si cela n'est pas, fût-ce même en fait de pêcher, il faut enlever l'Ecusson avec un peu de bois, qui se fait en coulant le greffoir au-dessous de l'écorce, depuis la tête de l'Ecusson jusqu'à la pointe, & mordant un peu dans le bois, sur-tout à l'endroit de l'œil, &c.

A l'égard des Ecussons des fruits à pepin, on ne sçauroit guéres les enlever d'une autre façon qu'avec un peu de bois ; quand l'Ecusson est détaché de son rameau, on regarde aussi tôt si le germe intérieur, qui est le canal par où se communique la seve, pour la nourriture de l'œil, & pour la production d'une nouvelle branche, est resté comme il le faut absolument à l'Ecusson enlevé, & cela étant, on met à sa bouche cet Ecusson en le tenant seulement avec les levres, par la queuë des feüilles qu'on lui a laissé, la salive pourroit lui faire tort, & cependant, avec le bout applati du manche du greffoir, on déprend petit à petit, & adroitement sans rien déchirer, la peau des deux côtés longs de l'incision; prenant soin que l'incision vers la pointe, soit un peu plus longue que l'Ecusson enlevé, & aussi-tôt reprenant de la bouche cet Ecusson, & présentant la partie pointuë par après de l'incision Orisontale, on le fait descendre en coulant tout du long de l'incision, ensorte qu'il y entre tout entier, & que sur-tout il occupe pleinement toute la place dépouillée à la tête de l'incision, & qu'enfin les côtés de l'écorce qui sont détachés, viennent ensuite à couvrir tout l'Ecusson, hors l'œil ; tout cela fait, on prend de la grosse filasse plate, avec laquelle on lie doucement & proprement ensemble l'Ecusson, l'écorce détachée & la branche, afin de les faire mieux joindre l'un avec l'autre, & c'est là que finit le mystere des Ecussons ; avec cette différence seulement, que si c'est une greffe d'Ecusson à la pousse, on racourcit sur le champ la branche, ou la tige qu'on a greffée jusqu'à deux ou trois pouces près de l'Ecusson, afin que la seve étant empêchée de monter plus haut (comme naturellement elle y monteroit) elle soit forcée d'entrer dans cet Ecusson, & le faire pousser peu de tems après ; les Mérisiers greffés de cette façon-là, réussissent régulierement mieux qu'aucuns autres Fruitiers, & sur-tout, mieux que les Pêchers qu'on greffe à la pousse, soit sur d'autres Pêchers, soit sur de vieux Amandiers ; car ils sont fort sujets à y périr de la gomme, & cela, par une trop grande abon-

dance de seve, qui étant en Eté dans les Arbres qu'on greffe, & ne pouvant assez trouver d'issuë par l'ouverture de l'œil de cet Ecusson, sort par l'incision, s'y congele comme du sang hors des veines, & y détruit entierement cet Ecusson ; & si c'est une greffe à œil-dormant, on ne racourcit point sur le champ, ni la branche greffée, ni la tige greffée, on attend au mois de Mars suivant, qui est le temps que le renouveau fait monter la seve dans les Arbres ; & c'est pour-lors que se doit faire ce racourcissement, semblable à celui qui a été remarqué pour la greffe à la pousse, & cela, par la même raison pour l'un que pour l'autre ; bien entendu que devant ce temps-là, c'est-à-dire, pendant l'Hyver, il faut avoir proprement coupé la filasse qui lioit l'Ecusson, sans blesser, autant que faire se peut, l'écorce couverte par cette filasse ; car si on manque à couper ce lien, toute la partie liée & ce qui est au-dessus d'elle, sont sujets à perir, faute d'y avoir eû un passage suffisant à la seve qui vouloit monter à l'extrémité de la branche, & par ce moyen, toute la peine prise pour greffer, est devenue inutile, pendant que la partie qui est au-dessous de la greffe, se met à pousser une infinité de jets sauvages qui ne servent de rien.

(*a*) La description de la greffe en fente, que nous avons dans les Georgiques, toute admirable qu'elle est, le seroit beaucoup davantage, si elle étoit plus complete, mieux circonstanciée, & plus instructive : elle dit seulement que pour faire cette greffe, on coupe la tête aux Arbres, dans l'endroit où la tige est la moins raboteuse, c'est-à-dire, la plus unie, qu'on fend cette tige assez avant avec des coins ; & qu'enfin, dans les fentes qu'on y a faites, on y fait entrer des rameaux d'autres meilleurs fruits, qui au bout de quelque temps, viennent à faire de beaux grands Arbres.

La lecture de cette description ne me paroît point suffisante pour apprendre à un nouveau Curieux, l'Art de greffer de la maniere dont il est ici question ; elle manque en beaucoup d'articles, & premierement, en ce qu'elle n'établit point, que non-seulement on peut greffer sur de grosses tiges étronçonnées, mais qu'on le peut faire aussi sur plusieurs branches d'Arbres, soit nains, soit de tige, même sur des pieds de deux & trois pouces de tour, attendu que les uns & les autres peuvent souffrir la fente, & serrer suffisamment la greffe.

(*a*) Aut rursum enodes trunci resecantur, & altè finditur in solidum cuneis viâ : deinde feraces plantæ immittuntur, nec longum tempus, & ingens exiit ad cœlum ramis felicibus arbos. *Georg.* 2.

Elle manque en second lieu, en ce qu'elle ne dit point le temps propre pour cette sorte de greffe ; nous l'avons dit ci-dessus.

Elle manque en troisiéme lieu, en ce qu'elle ne fixe point quelle longueur doivent avoir les rameaux qu'on employe ; nous la reglons d'ordinaire de deux ou trois pouces de long, ou plutôt nous la reglons sur le nombre de trois bons yeux au moins que la greffe doit avoir.

Elle manque en quatriéme lieu, en ce qu'elle n'apprend, ni à bien tailler les greffes, ni à les placer si juste dans les seuls endroits qu'il leur faut, que la séve du pied y puisse sûrement entrer : pour ce qui est de la taille de ces greffes, il faut pour la bien faire, qu'avec une serpette bien tranchante, le gros bout soit coupé des deux côtés en forme de coin, & de la longueur d'un demi-pouce, que des deux côtés qui bordent cette figure de coin, on y ait conservé de l'écorce bien adherante au bois, que le côté quidoit se trouver en dehors, soit un peu plus large & plus épais que l'autre qui est en dedans, & que précisément au haut de cette écorce conservée pour le dehors, il y ait un bon œil qui soit aussi haut que le bord de la tige étronçonnée, & que le haut de la fente ; & pour ce qui est de bien placer ces greffes, il faut que le dedans de chacune de ces écorces, tant de sauvageons que de la greffe, s'affleure & réponde si bien l'un à l'autre, que la séve venant du pied, trouve autant de facilité à entrer dans l'entre-deux du bois & de l'écorce de la greffe, que dans l'entre-deux du bois & de l'écorce de la tige, ou des branches greffées.

La description manque en cinquiéme lieu, d'avertir que si la fente ne s'est pas faite bien nettement, comme il arrive assez souvent, on doit avec la serpette l'approprier, en ôtant ce qui pourroit empêcher la greffe d'entrer librement ; & même si on a lieu de juger qu'il y ait à craindre que la greffe, pour être un peu trop menue à proportion de la tige, doive être trop serrée, il est nécessaire d'ôter proprement & bien uniment un peu de bois des deux côtés de la fente ; ce bois s'ôte avec la pointe de la serpette bien tranchante, en prenant de bas en haut, & faisant tout cela juste & si conforme à la figure de la branche qu'on a taillée pour la greffe en fente, qu'après avoir posé cette greffe, il n'y ait point de jour entr'elle & les côtés de la fente ; & que cependant cette greffe tienne si bien, qu'il ne soit pas aisé de l'ébranler.

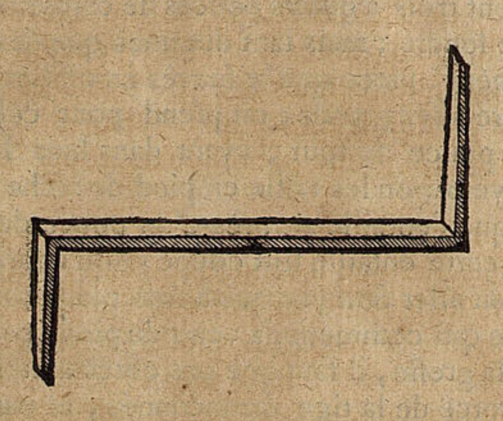
La description manque en sixiéme lieu, en ce qu'elle ne dit pas combien de greffes on peut appliquer sur un même sujet, & com-

ment le dessus de la tige coupé doit être préparé ; les grosses tiges, ou branches qu'on veut greffer en fente, doivent être par-dessus, unies & égales de tous les côtés, ensorte que la tête soit horizontale pour y mettre plusieurs greffes si elles s'y peuvent ranger, & que le sujet le requiere ; les menues tiges ou branches qui ne peuvent recevoir qu'une greffe, n'auront qu'une partie de la tête unie ; si c'est celle où sera la greffe, le reste sera coupé en pied de biche.

La description manque enfin, en ce qu'elle n'explique pas comment il faut empêcher que les injures de l'air, soit les pluies, soit les chaleurs & la secheresse, ne portent préjudice aux Arbres greffés par l'ouverture des fentes ; sur quoi il faut sçavoir que toutes les greffes en fente doivent être emmaillottées, soit avec de la simple bauge nouvellement faite, c'est-à-dire, de la terre glaise mêlée d'un peu de foin, soit avec de la gomme préparée à cet effet, & qui est composée de poix noire, grasse, fondue dans un pot de fer ou de terre, avec un peu de cire jaune; il faut, par le moyen d'un réchaud portatif, tenir chaude & liquide cette gomme, pour l'appliquer avec une maniere d'espatule de bois, bien entendu, que devant que de mettre ici la bauge ni la gomme, il faut avoir couvert toutes les fentes avec quelque écorce, que sur le champ on aura détaché de quelque branche de l'Arbre greffé, on en met communément en croix aux grosses tiges ou branches greffées, pour tenir les fentes entierement couvertes, ensorte que rien n'y puisse entrer ; & comme par-dessus la bauge ou terre glaise, on y met d'ordinaire un linge qui l'enveloppe & la maintient sur la tête greffée, & que cela peut avoir quelque rapport aux poupées des enfans ; de là vient qu'on donne assez souvent le nom de poupée à la greffe en fente : *nota*, que si le pied ne paroît pas serrer suffisamment la greffe, il est à propos de le serrer avec un ozier, ensorte que la greffe y soit bien assurée.

Je finis ce qui regarde les greffes en fentes, après avoir dit sur le fait des coins ce que j'en puis dire, qui est, que devant que d'en venir à s'en servir pour ouvrir la fente, il faut que si c'est une grosse souche, on ait commencé cette fente avec le tranchant d'un assez gros couteau, qu'on ait appliqué sur toute la largeur du tronc ou de la branche, & sur lequel on ait donné quelques coups de marteau, pour faire entrer ce tranchant un peu avant dans le bois & marquer par ce moyen la fente dont est question; les sujets de médiocre grosseur se fendent assez aisément avec le simple

tranchant du couteau, ſans qu'il ſoit beſoin de coups de marteau.



Or les coins pour être commodes, doivent être faits ſur le modele de la figure ici marquée; une des parties crochues étant plus groſſe, plus longue & plus forte que l'autre, & celle-là doit ſervir aux groſſes tiges, & l'autre étant plus courte, plus mince & plus foible, pour ſervir aux petites. Pour ſe mettre donc à employer ces coins, on préſente dans le milieu de la fente commencée, celui des deux qui paroît le plus proportionné à la groſſeur du ſujet qui eſt à greffer; & ſi pour avoir l'ouverture néceſſaire, on ne peut enfoncer aſſez ce coin, ſans y donner quelque coup, de marteau, on lui en donnera; enfin la fente étant à peu près aſſez ouverte pour y faire entrer les greffes, on n'a qu'à baiſſer ou hauſſer de la main gauche la queue de l'outil qui ſert de coin, & cependant de la main droite préſenter les greffes taillées à l'endroit où elles doivent demeurer, & ainſi on acheve d'ouvrir, s'il en eſt beſoin, ou bien on reſſerre la fente quand la greffe ou les greffes ſont placées comme elles le doivent être : il n'eſt pas néceſſaire de dire qu'une ſeule fente ſert pour placer deux greffes à l'oppoſite l'une de l'autre, & ſi on en peut placer encore deux, on fait ſur la tige une ſeconde fente en croix, toute ſemblable à la premiere; & au ſurplus, on fait la même choſe qu'on a fait aux deux premieres greffes.

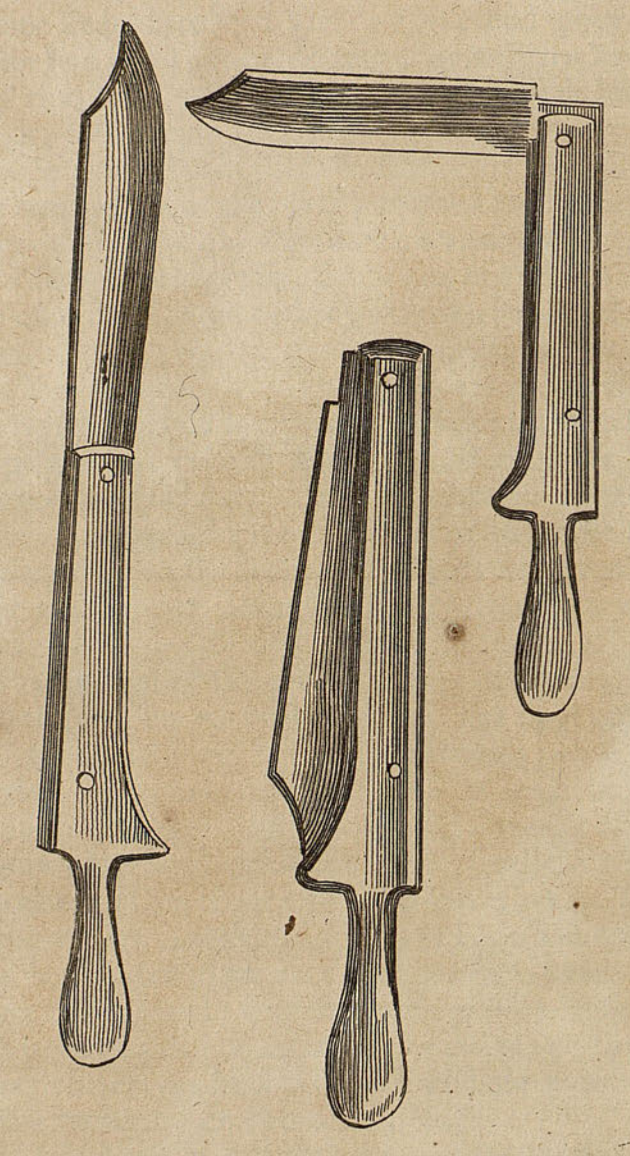
On appelle quelquefois greffer en couronne, quand on met quatre greffes en fente ſur une tige qui eſt aſſez groſſe pour les recevoir commodément; mais plus particulierement la greffe ou couronne ſe dit, quand ſur de fort gros ſujets étronçonnés, on met un plus grand nombre de greffes entre le bois & l'écorce; par exemple, 6. 7. 8. cette ſorte de greffe, donc, non plus que celle

qu'on appelle à emporte-piéce, ne se peuvent faire que sur des tiges qui excedent trois à quatre pouces de diametre, & qu'il n'est pas possible de fendre ; mais tant des unes que des autres, il s'en fait assez rarement, parce que le succès en est fort incertain, & la peine de les faire assez grande ; on prend pour cela des rameaux d'un bon demi pouce de tour, ayant dans leur longueur quatre ou cinq bons yeux ; on les taille en pied de biche par le plus gros bout, ensorte que l'entaille ait près d'un pouce de longueur, & que le haut de cette entaille soit coupé jusqu'auprès de la moëlle du rameau, pour aller finir presque à rien par le bas ; & comme il faut que la seve qui commence à venir du pied, passe entre le bois & l'écorce de la greffe, il faut que ces côtés entaillés, se mettent du côté de l'écorce de la tige étronçonnée, & par ce moyen la greffe devra prendre nourriture : mais devant que de placer ces greffes, il faut qu'avec un petit ciseau de Menuisier on ait enlevé un peu du bois de la tige aux endroits où elles se doivent mettre, & qu'avec un coin de bois bien dur on ait détaché l'écorce, moyennant quelques coups de marteau donnés à propos sur le coin, sans que l'écorce en soit endommagée ; les greffes étant appliquées, on fait les mêmes choses que nous avons dit se devoir faire, pour défendre les greffes en fente des injures de l'air.

Pour ce qui est des greffes à emporte-piece, il faut faire des entailles dans l'écorce & dans le bois des tiges étronçonnées, prendre des rameaux qui ayent à peu près un pouce de tour, tailler les greffes de la même maniere qu'on fait pour la fente, proportionner si bien le rameau taillé avec l'entaille de la tige, que le rameau y entre avec un peu de peine, que les dedans des écorces se rencontrent bien les uns avec les autres, & qu'il ne paroisse aucun jour entre les côtés de la greffe, & les côtés entaillés de la tige ; cela fait, on prend un ou deux gros bons oziers, pour lier le plus ferme qu'on peut le tour de la tête greffée, ensorte que les greffes n'en puissent pas être aisément ébranlées : on fait au surplus pour garantir la tête des injures de l'air, ce que nous avons dit pour les greffes en fente, en couronne, &c.

(a) Les Auteurs, particulierement les anciens qui ont traité des greffes, ont tous parlé d'une inoculation, comme d'une sorte de

(a) Nam quà se medio trudunt de cortice gemmæ, & tenues rumpunt tunicas, angustus in ipso fit nodo sinus : huc aliena ex arbore germen includunt, udoque docent inolescere libro. *Georg.* 2.



To. II. page 69.

greffe toute singuliere, disant que l'inoculation se fait en appliquant l'écusson, de maniere que son œil soit justement sur la place, où il y avoit un autre œil devant qu'on eût fait l'incision, & ils prétendoient que c'étoit la meilleure maniere d'écussonner ; je crois même que leur pensée étoit, que la seve du pied greffé ne pouvoit entrer dans l'œil de l'écusson appliqué, à moins qu'elle n'y fût déterminée par la figure intérieure qui reste sur le bois dépouillé quand on a ôté l'œil, à quoi je réponds premierement, que l'expérience journaliere de tous les Jardiniers dément assez cette opinion, sans que je dise rien de plus ; en second lieu je réponds, que non-seulement il n'y a nul avantage dans cette inoculation, mais que de plus elle est presque impossible, & la raison en est palpable, en ce que pour faire que l'écusson réunisse, il faut qu'il soit entierement colé sur l'endroit où il est appliqué, & par conséquent il faut que cet endroit soit aussi uni que l'écusson : or cela n'est point, quand on applique un écusson sur un œil, qui est une partie éminente, & fait une maniere de bosse contraire à ce qui doit être plein & uni ; j'ai plusieurs fois essayé de faire ces inoculations, & j'ai toujours perdu mon temps & ma peine.

CHAPITRE XIII.

Quels sont les sujets qui ont une disposition naturelle à recevoir les especes de Fruits chacune en son particulier, & n'en peuvent recevoir d'autres.

LES Fruits dont il est question sur le fait des greffes, se réduisent à ce que nous connoissons sous les noms de Poires, Pommes, Prunes, Pêches, Cerises, Figues, Azeroles, Pommes de Coin, Raisins, Amandes douces ; on y pourroit même ajouter des Nefles, quoique peu d'honnêtes gens en soient curieux : à l'égard des Oranges, Citrons & Grenades, j'en ai assez amplement écrit dans le Traité des Orangers ; les Groseilles, Framboises, Melons, Fraises, Avelines, ne sont point de cette catégorie des Fruits où la greffe puisse être de quelque utilité. Les Poiriers se greffent heureusement sur les sauvageons de Poiriers venus de souches dans les Bois & dans les Forêts, & ce sont les meilleurs Fruits pour greffer, sur-tout en fente, les Arbres nains ; ils ne sont pas propres pour être greffés en écusson, leur écorce est trop épaisse

pour cela ; ces ſauvageons ſont bons auſſi pour les Arbres de tige greffés en fente. Les ſauvageons venus de pepin en pepiniere , & les rejettons qui ſortent des racines de vieux pieds des Poiriers dans les Vergers, ſont encore bons pour greffer des Poiriers, ſoit en écuſſon quand ils ſont fort jeunes, ſoit en fente quand ils ſont devenus gros ; mais ils ſont beaucoup meilleurs pour les Arbres de tige que pour les Arbres nains ; les uns & les autres ſont trop vigoureux pour demeurer bas & aſſujettis à la dureté de la taille.

Les Coignaſſiers, ſur-tout ceux qui ſont bien ſains, qui ſont de grandes feuilles & de beaux jets, & ont l'écorce liſſée & noirâtre, (on les appelle femelles, comme on appelle mâles, ceux qui paroiſſent ridés & retirés ; pour moi, je n'admets point en cela cette différence de noms, c'eſt un fait de végétation, où je ne diſtingue que par le plus ou le moins de vigueur en chaque pied ;) ces ſortes de bons Coignaſſiers, dis-je, réuſſiſſent auſſi merveilleuſement bien pour y greffer en écuſſon, la plûpart des Poiriers qu'on veut tenir en Eſpaliers ou en buiſſon ; ils vont même quelquefois juſqu'à devenir Arbres de tige, pourvû qu'on les plante le long des murs, autrement ils ſont ſujets à ſe décoler, c'eſt-à-dire ſe ſéparer net à l'endroit de la greffe, par les grands orages de vents ; la fente n'eſt preſque jamais propre pour ces ſortes de ſujets, à moins que les Coignaſſiers ne ſoient aſſez gros pour pouvoir bien ſerrer la greffe, & encore ne s'en faut-il ſervir que fort rarement ; *nota*, qu'il y a quelques eſpeces de Poiriers qui ont peine à prendre ſur les Coignaſſiers ; par exemple, les Bon-Chrétien d'Été muſqué, les Portail ; j'ajoûte enfin, que les Poiriers greffés ont, pour ainſi-dire, cette complaiſance les uns pour les autres, de ſe ſervir réciproquement de ſujets pour le changement des greffes ; il y en a cependant quelques-uns qui ſont revêches & indiſciplinables à cet égard ; par exemple, les Poiriers de groſſes queues. On greffe quelquefois des Poiriers ſur des Pommiers, ſoit Sauvageons, ſoit Paradis, & ſur de l'épine blanche, & ſur des Neffliers, mais communément, ou ils ne ſont point de durée, ou ils ne ſont que languir ; il y a ſans doute une maniere d'antipatie à l'égard de leurs ſeves, ſi bien qu'elles ne peuvent ſe mêler enſemble, & ne ſouffrent aucun commerce des greffes.

La même choſe que j'ai dite, tant pour les Sauvageons de Poiriers que les Coignaſſiers, à l'égard des greffes de Poiriers qu'on y fait heureuſement, ſe doit dire des Sauvageons de Pommiers ve-

nus, soit de souche ou de pepin, ou des rejettons des racines de vieux Pommiers, & pareillement des petits Pommiers de Paradis, à l'égard des Pommiers qu'on y veut greffer, avec cette seule différence, qui paroît surprenante entre les Coignassiers & les Paradis, que les Pommiers de Paradis, pour peu qu'ils soient gros, réussissent merveilleusement à être greffés en fente, & rarement réussissent-ils à être greffés en écusson, au lieu que tout le contraire se pratique en fait de Coignassiers.

De plus les sauvageons de Pommiers, quels qu'ils soient, & de quelque maniere qu'on les greffe, sont propres pour faire des Pommiers de tige ou de grands écussons échapés, mais ils ne le sont nullement pour faire des Pommiers nains; il en est tout autrement des Pommiers de Paradis, & ainsi il ne faut jamais planter de Pommiers pour demeurer nains & occuper peu de place, à moins qu'ils ne soient greffés sur Paradis; ceux-ci font promptement du fruit, & poussent peu de bois; les autres sont très-long-temps à ne faire qu'une très-grande quantité de gros bois qui en fait des Arbres d'un volume excessif, & ne se mettent que très-difficilement à fructifier; les Pommiers qu'on hazarde de greffer sur Poiriers ou sur Coignassiers, sont aussi malheureux pour la réussite, que les Poiriers qu'on hazarde de greffer sur Paradis, quoique le Poëte (*a*) paroisse d'un sentiment opposé; mais je crois plutôt qu'il prend indifféremment pour tout ce qui regarde les fruits à pepin, les termes de *pirus*, *pirum*, *pomus*, *pomum*.

Les Pruniers ne se greffent ni en fente ni en écusson, que sur d'autres Pruniers, & particulierement sur un petit nombre d'especes; par exemple, sur des Saint-Julien, des Damas noirs, des Cerisettes, &c. & réussissent fort peu sur les bonnes especes; par exemple, sur des Perdrigons, des Prunes d'Abricot, de Sainte-Catherine, &c. J'ai greffé quelquefois des Pruniers en fente sur de gros Amandiers, & qui ont assez bien fait, mais pour un qui me réussissoit, il y en avoit beaucoup de perdus, & ainsi il y a peu d'avantage à faire ces sortes d'épreuves.

Les Pêchers pour bien faire à la greffe, doivent premierement être greffés en écusson, & rarement en fente, au moins dans nos climats; en second lieu, ils doivent être greffés à œil dormant, & cela dans les temps propres & convenables, comme nous avons dit ci-dessus, & que ce soit sur des Pruniers de Saint-Julien, ou de Damas noir, ou sur des Abricotiers déja greffés, ou sur de jeunes Aman-

(*a*) Insere Daphne pyros, carpent tua poma nepotes. *Virg. Georg.*

diers de l'année, il n'en réussit gueres sur des noyaux d'autres Pêchers ou d'Abricotiers; les Pêchers n'ont pas plus de bonne fortune à être greffés sur les principales especes de Prunes que les Pruniers eux-mêmes, comme nous avons déja dit; les Pêchers greffés à la pousse au mois de Juin, sont plus sujets à tromper l'esperance du Jardinier qu'à la confirmer; car ou l'écusson perit de la gomme sans avoir poussé, ou souvent il périt même après avoir poussé; ou enfin comme il ne pousse d'ordinaire que fort foiblement pendant ce premier Eté, il périt l'Hyver ensuite par les frimats & par les glaces, & ainsi il n'en faut gueres greffer que par occasion, & sur des sujets qui demeureroient inutiles sans cela.

Parmi ce qu'on appelle vulgairement Cerises, nous comptons des Merises tant blanches que noires, des Guignes blanches, des Guignes noires, autrement des cœurs de Cerises précoces, des Cerises hâtives, des Cerises tardives, des Griottes, des Bigarreaux, des Cerisiers de pied, & des Cerises blanches.

Toutes ces sortes de Cerises se greffent, à la reserve des Merises qui n'en valent pas la peine; mais en revanche les Merisiers, & sur tout les blancs qui naissent à la campagne & dans les vignes, des rejettons les uns des autres, servent de fort bons sujets pour être greffés des autres principales especes; sçavoir, Cerises hâtives & tardives, Guignes, Griottes, Bigarreaux, &c. Les Cerisiers de pied font d'assez bonnes Cerises, & servent pour être greffés particulierement de Cerises précoces, qui sont une espece de Cerise médiocrement grosse qu'on ne met gueres qu'en Espalier pour y faire promptement du fruit, c'est sa précocité toute seule qui fait son mérite par la nouveauté; on ne la regarde plus dès que les belles Cerises qui viennent bien-tôt après, ont commencé de paroître; les Cerises précoces ne demandent pas des sujets fort vigoureux, comme sont les Merisiers, qui ont beaucoup plus de disposition à pousser une infinité de bois, qu'à faire promptement du fruit.

On peut greffer des Figuiers si on veut; mais comme j'ai dit dans le Traité du choix des Figues, il y a peu d'avantage à les greffer.

Les Azerolles se greffent particulierement, soit en écusson; soit en fente sur l'Epine blanche; on en greffe aussi quelquefois sur de petits sauvageons de Poiriers qui réussissent assez bien, & quelquefois sur des Coignassiers & des Poiriers greffés, mais le succès n'en est pas trop certain.

A l'égard des Pommes de Coin, on ne s'avise gueres d'en greffer, attendu que les Coignassiers font si aisément du fruit d'eux-mêmes

mêmes ; ils ſe peuvent cependant greffer les uns ſur les autres. Ainſi on greffera des Coignaſſiers de Portugal ſur ceux de France ; on en peut greffer auſſi ſur des Poiriers ; ſoit greffés, ſoit ſauvageons.

La Vigne ne ſe greffe que ſur de vieux ſeps d'autre Vigne, & ne ſe greffe qu'en fente; on les extronçonne exprès pour cela, & quand la greffe eſt faite, il faut couvrir de terre l'endroit étronçonné, ſans couvrir néanmoins les rameaux greffés ; l'ardeur du Soleil & la ſéchereſſe feroient périr la greffe, ſi on la laiſſoit à l'air comme les greffes en fente des autres Arbres : il y a cela de particulier dans la greffe en fente de la Vigne, que cette greffe ſe met indifféremment, ſoit dans le milieu, ſoit ſur les côtés de la ſouche, étronçonnée, ce qui ne ſe peut pas faire à tous les autres Fruitiers greffés en fente, comme nous avons remarqué ci-deſſus.

Les Neffliers ſe greffent, ſoit ſur des pieds d'autres Neffliers, ſoit ſur une Epine blanche, ſoit ſur ſauvageons de Poiriers greffés, ſoit ſur Coignaſſiers.

Les Amandiers, ſoit à coquille dure, ſoit à coquille tendre, viennent plus ordinairement d'amandes miſes en terre ou en greffe, ſi on veut les uns ſur les autres.

CHAPITRE XVI.

Des Pepinieres d'Arbres Fruitiers.

IL eſt bon de dire au commencement de ce Chapitre, que nos Pepinieres demandent une terre qui ſoit bonne, meuble en bon labour, & qui ait au moins deux pieds & demi de profondeur ; les rangs d'Arbres s'y mettent de deux à trois pieds de diſtance les uns des autres, ſelon que les Arbres s'y mettent dans les rangs à un pied & demi, deux & trois pieds les uns des autres, & toujours ſuivant la proportion de leur groſſeur ; les Amandiers ſont de tous les ſauvageons, ceux qu'on preſſe le plus dans les rangs : or de ce que j'ai déja déduit dans le Chapitre précédent pour toutes les eſpéces de Fruits à greffer, il eſt facile de juger quelles ſortes de ſujets ſont propres pour faire ces Pepinieres de chaque ſorte de Fruit.

Premiérement, pour les Poires, il faut planter des ſauvageons pris dans les Taillis & dans les Forêts, ou des ſauvageons venus

de pepin, ou de ceux que les racines de vieux Poiriers pouſſent d'elles-mêmes, ou enfin planter des Coignaſſiers, & que tout cela paroiſſe bien conditionné, tant par les racines que par la tige.

En ſecond lieu, pour la Pepiniere de Pommiers, ſi on en veut faire de tige, on plante d'aſſez gros ſauvageons pris dans les Bois & les Forêts pour les greffer en fente, ou des ſauvageons venus de pepins qu'on greffe en écuſſon quand ils ont la groſſeur de deux pouces, & qu'on laiſſe venir grands enſuite pour être Arbres de tige ; & ſi on veut faire une Pepiniere pour Buiſſon, il faut planter des Pommiers de Paradis, & les planter ſeulement à un bon pied l'un de l'autre dans les rangs ; la raiſon de cette proximité eſt fondée ſur le peu de racines que font ces ſortes de petits Pommiers, qui par conſéquent ne demandent pas grande place pour être élevés.

En troiſiéme lieu, pour faire la Pepiniere des Pruniers, il ne faut uniquement que des rejettons de certains Pruniers ; ſçavoir, Saint-Julien, Damas noir, Ceriſette ; on greffe en fente ceux qui ſont aſſez gros pour la ſouffrir, & on greffe en écuſſon les médiocres.

En quatriéme lieu, les bonnes Pepinieres pour Pêchers doivent être des Pruniers de Saint-Julien & de Damas noir qu'on greffe à œil dormant, dans les mois de Juillet & Août, ou d'Amandiers jeunes, c'eſt-à-dire, d'Amandiers venus d'Amandes miſes l'Hyver en bonne terre, & devenus au mois de Septembre enſuite de la groſſeur d'un demi pouce, pour être greffés à œil dormant dans ce tems-là ; les vieux Amandiers de deux & trois ans ſont preſque toujours inutiles à greffer.

En cinquiéme lieu, pour faire Pepiniere des Fruits rouges à noyau ; ſçavoir, Ceriſes, Griotes, Bigarreaux, il n'y a de ſujets propres que les Meriſiers à Meriſes blanchâtres : ceux qui les ſont noires, ont d'ordinaire la ſéve ſi amere, que les greffes des bonnes Ceriſes n'y prennent pas ou languiſſent toujours.

Les Ceriſiers de pied peuvent véritablement ſervir pour greffer les bonnes Ceriſes, mais elles n'y ſont pas ſi propres que pour être greffées des Ceriſes précoces.

En ſixiéme lieu, les Pepinieres de Figuiers ſe font de petits rejettons ſortis des pieds des vieux Figuiers, ou de branches de deux ans couchées en terre, & entaillées à l'endroit le plus courbe qu'on a couché dans cette terre.

En feptiéme lieu, pour la Pepiniere d'azeroles, il ne faut que de l'épine blanche, & quelque peu de Coignaſſiers.

En huitiéme lieu, on ne fait point de Pepiniere de Vigne, ce n'eſt gueres que ſur des vieux pieds en place, qu'on s'aviſe de greffer.

Enfin pour les Neſſliers, perſonne ne fait guéres de Pepiniere particuliere; pour peu qu'on en ait, on en eſt ſuffiſamment fourni; une douzaine au plus de Neſſliers ſauvages, ou d'Epine blanche, ou de Coignaſſiers, ſont capables de faire la proviſion des plus grands Jardins.

Devant que de paſſer à la ſixiéme partie, je crois qu'il n'eſt pas tout-à-fait hors de propos de dire mon avis ſur les différentes manieres de treillage, afin qu'on ſe détermine d'abord à prendre celle que j'eſtime le plus, & qui franchement eſt auſſi la plus noble & la plus commode.

CHAPITRE XVII.

Différentes manieres de treillage, dont on ſe ſert pour paliſſer.

DU moment que nous avons penſé à une clôture de murailles pour notre Jardin, ſans doute nous avons voulu auſſi y faire des Eſpaliers, & par conſéquent nous avons dû y préparer les choſes néceſſaires pour paliſſer proprement & commodément les Arbres qu'on y doit planter.

La premiere obſervation que j'ai à faire à cet égard, eſt qu'on ne ſçauroit avoir trop de précaution pour faire bien crépir les murailles, ou pour les faire enduire de plâtre quand on en a la facilité, telle qu'elle eſt aux environs de Paris; car enfin, il faut empêcher qu'il ne reſte nulle part de ces petits trous où ſe nichent les rats, les mulots, les laires, les colimaçons, les perce-oreilles, & autres inſectes qui déſolent les Fruits, & d'ordinaire attaquent les plus beaux & les meilleurs. & par-là donnent des chagrins continuels à nos Curieux.

Quand les murs ſont crépis de plâtre, on a la facilité de paliſſer avec du clou & des morceaux de cuir de mouton ou de chamois coupé en laniere, ou avec des morceaux de liſieres d'étoffe, les unes & les autres larges d'un demi doigt, & pour s'en ſervir, on fait un grand nombre de petits morceaux de ces lanieres ou liſieres;

de la longueur d'environ un doigt, & s'étant muni d'un petit tablier à deux poches, on met ces morceaux ainsi taillés dans l'une, & du clou dans l'autre, on enveloppe la branche d'un de ces morceaux de laniere, on approche la branche de l'endroit où l'on la veut appliquer, ensuite on présente le clou aux deux extrémités de ces lanieres pliées, & placées par le dessous de la branche, & avec un petit marteau qu'on doit avoir, on frappe de maniere que ce clou perçant la laniere, & entrant dans le plâtre, y attache là cette branche pour faire la figure de notre Espalier, & cette maniere de palisser est assez agréable, mais elle est longue à faire; ces lanieres peuvent durer un an ou deux; ce qu'on peut leur reprocher, est que quelquefois elles sont causes d'un accident, en ce que les perce-oreilles s'y réfugient le jour, & en sortent la nuit pour faire leur ravage.

Quand on n'a pas voulu se servir de ces lanieres, on a essayé trois ou quatre autres manieres de palisser, les uns en toute sorte, & surtout en celles de terre ou bauge, comme on fait en Beauce & en Normandie; on fait sceller de distance en distance des morceaux de chevron dans les murs d'environ deux pouces, pour y attacher des lates ou des échalas, ou des perches ou des baguettes; les autres y ont fait sceller des os de cheval ou de bœuf pour appuyer les perches dessus & les y lier; & c'est à ces perches qu'ils attachent par ce moyen-là les branches de leurs Arbres; les autres ont fait sceller une infinité d'os de pieds de mouton fort près à-près & en ligne droite, & s'en servent pour lier à chacun une branche de leurs Espaliers; quelques-uns ont fait un treillage de lates étroites, clouées les unes aux autres par quarrés de dix à douze pouces chacun, & ce treillage étant fait par toises ou demi-toises séparées, ils les appliquent & attachent aux murailles avec des clous à crochet qu'on fait entrer dans les joints des pierres; c'est un ménage qui n'est pas mauvais, mais il n'est guéres ni honnête ni noble.

Quelques-uns allant encore davantage au bon marché, se sont avisés de faire un treillage avec du fil de laton, ou du fil de fer de moyenne grosseur, ce fil soûtenu par des clous à tête plate, fichés ou scellés dans les murs; d'autres se sont contentés de mettre seulement des lignes droites de ce fil de fer, soit comme de simples montans, soit comme de simples traverses: ces dernieres manieres paroissent assez propres, mais elles ne sont gueres bonnes, tant parce qu'elles ne sont pas assez solides, si-bien que les grosses branches qu'il faut quelquefois forcer, les rompent ou les allongent,

que parce que ce fil est sujet à blesser & écorcher les branches qui sont jeunes, & par conséquent tendres, & ainsi leur font venir de la gomme qui les fait périr, joint que les jeunes branches se glissent trop facilement derriere ces fils, d'où il n'est pas aisé de les retirer sans les gâter.

La meilleure maniere de toutes, la plus commode & la plus noble est de faire un treillage d'échalas, qui soit de bois de quartier, ou de cœur de Chêne; chaque échalas doit être d'un pouce en quarré, & tant que faire se peut, doit être sans nœuds; il faut qu'ils soient bien planes & navrés, même aux endroits qui demandent de l'être; les échalas qui ne sont pas planés sont grossiers & fort vilains à voir; j'avoue que ce treillage coûte d'abord plus que les autres, mais il est de plus longue durée, & est sujet à moins d'entretien: réguliérement la toise quarrée de ce treillage revient à 25. 26. 27. & 28. sols pour le bois, la façon du bois, le fil, la peine de l'Ouvrier.

Pour bien faire ce treillage, il faut avoir des crochets de fer faits exprès pour cela, ils sont quarrés, leur épaisseur est d'environ un quart de pouce, & leur longueur est d'un demi-pied, sans compter le bout qui remonte à angle droit à l'extrémité de dehors, & qui doit avoir environ un pouce & demi de long; l'extrémité qui doit entrer dans le mur, doit être fendue en deux petites branches écartées l'une de l'autre pour tenir plus solidement dans le mur dans lequel elle doit entrer d'environ quatre pouces, c'est assez qu'il en reste deux en dehors.

Les crochets coûtent d'ordinaire un sol piéce, on les espace de trois en trois pieds, & toujours en échiquier, à commencer le premier rang à un pied près de la superficie de la terre, & continuer jusqu'au haut du mur; les rangs de crochets doivent être mis sur une ligne fort droite, & être tous paralleles les uns aux autres, & voilà tout ce qui regarde les crochets.

A l'égard des échalas, on n'a qu'à aller chez les Marchands de Bois, on y en trouve de différentes longueurs; sçavoir de quatre pieds & demi, de six, sept, huit & neuf; on en fait quelquefois de douze pieds, mais rarement, parce qu'il est trop difficile de fendre de si longues piéces de bois; on en prend de la longueur qu'on veut suivant la hauteur des murs qu'on veut garnir; on les vend à la botte; celle de quatre pieds & demi, coûte 11. s. & en contient quarante, celle de six, coûte 12. s. & en contient vingt-cinq; celle de sept, huit & neuf, en contient aussi vingt-cinq, & coûte un peu davantage.

Il eſt plus propre & plus utile de faire les montans tout d'une piéce quand on peut, mais il n'eſt pas mal de les faire de deux ou trois échalas tels qu'on les peut avoir, & il en coûte beaucoup moins; on les joint fort proprement l'un à l'autre, en applaniſſant & proportionnant juſte les extrémités qu'on veut marier l'un à l'autre, & après cela, on le lie bien ſerré avec du fil de fer, & pour faire ce lien, on ſe ſert de petites tenailles faites exprès, avec leſquelles on tire à ſoi le fil de fer & on le tord; on tourne en tirant juſqu'à ce que la ligature paroiſſe aſſez forte, & enſuite on rompt le bout près du nœud, & avec la tête de la tenaille on frappe ce nœud par en bas contre l'échalas pour empêcher qu'il ne déborde, car autrement il pourroit bleſſer le Jardinier ou la branche.

Dans la botte d'échalas, il eſt à propos de prendre les plus droits & les moins forts pour faire les montans qui paroiſſent toujours en dehors, mettant cependant par en-haut le plus gros bout de ce montant, & on employera les plus forts à faire les traverſes qui ſoutiennent tout l'ouvrage: réguliérement les quarrés ou mailles de treillage doivent être de ſept à huit pouces; ils ſont vilains ſi on les fait de dix & de douze pouces, & ils me paroiſſent trop petits pour des Eſpaliers, ſi on fait les mailles de cinq à ſix; on peut les employer pour ces ſortes de Cabinets de Jardinage, qui depuis quelque tems ſont venus à la mode. Un bon faiſeur de treillage doit toujours avoir en main ſa meſure réglée pour ſes mailles, & l'appliquer ſoigneuſement chaque fois qu'il fait un quarré; il doit laiſſer un bon pouce de jeu entre l'échalas & la muraille, & ſi par hazard les crochets ſe trouvent trop courts, il doit ſe ſervir d'un coin de bois pour le tenir entre l'échalas & le mur, afin d'avoir plus de liberté pour y paſſer le fil d'archal.

Ce n'eſt pas aſſez que pour les yeux ce treillage paroiſſe proprement fait, il faut pardeſſus cela qu'il ſoit ſolide, & on connoît s'il l'eſt aſſez, en prenant d'une main un côté de maille & la ſecouant; car elle doit réſiſter, pour donner lieu de dire que l'ouvrage eſt bon.

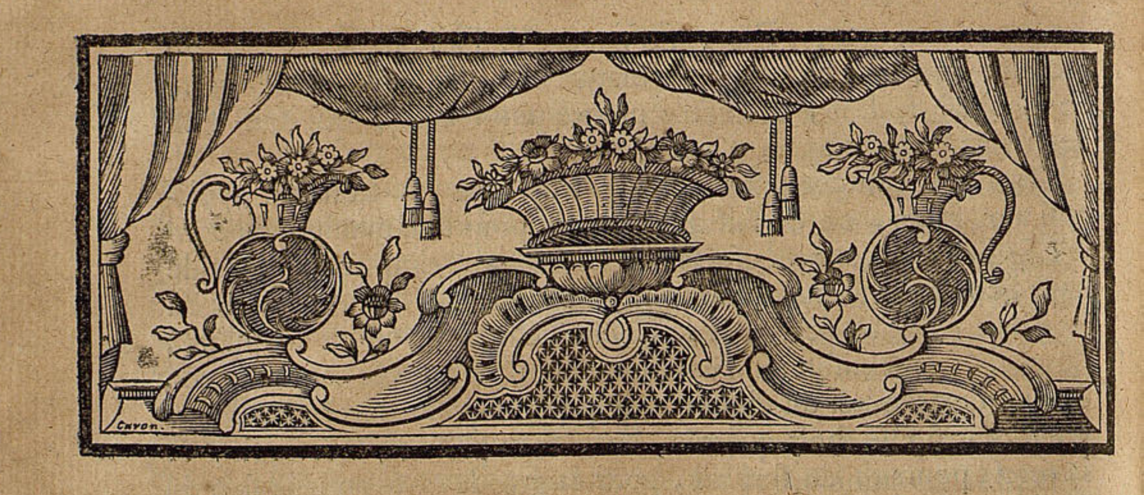
Je ne veux pas oublier d'avertir que dans les encoignures il ne faut qu'un ſeul montant pour joindre enſemble les deux treillages des deux murs qui ſe joignent; il y auroit de la malpropreté, ſi on en mettoit deux, l'un pour un pan de mur, & l'autre pour l'autre.

La derniere perfection de notre treillage, conſiſte à être peint en

premier lieu d'une couche de blanc de ceruſe, & quand cette couche eſt ſechée, il en faut mettre une ſeconde qui ſoit d'un beau vert de montagne.

On ne ſe contente pas ſeulement de faire un treillage appliqué aux murs, on en fait quelquefois pour une maniere de contr'Eſpalier, & ce treillage ſe fait de quatre, cinq ou ſix pieds de haut, comme on veut; pour le rendre ſolide, il faut que de ſix en ſix pieds, il y ait des pieux de Chêne de quatre pouces en quarré, & qu'ils ſoient enfoncés d'environ un bon pied avant dans la terre, & que l'extrémité du dehors ſoit pointue pour durer plus longtems, car ſi elle étoit quarrée, l'eau de la pluie s'y arrêteroit, & la feroit pourrir; du ſurplus, pour la grandeur & pour le lien du fil d'archal, les mailles doivent être ſemblables à celles des Eſpaliers, avec cette ſeule différence, qu'aux contr'Eſpaliers les échalas doivent être attachés avec des clous dans le corps du pieu, qui pour cet effet doit être entaillé pour recevoir ces échalas.

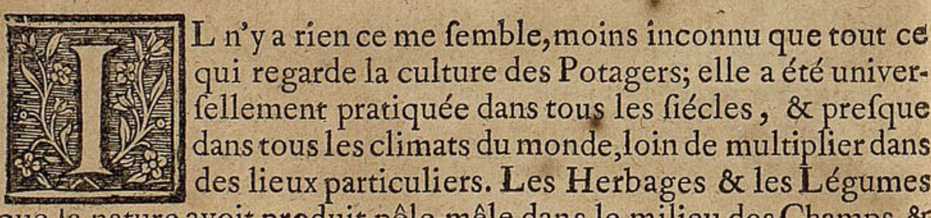
Fin de la cinquiéme Partie.



SIXIÉME ET DERNIERE PARTIE DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS.

DISCOURS PRÉLIMINAIRE.

De la culture des Potagers.



IL n'y a rien ce me ſemble, moins inconnu que tout ce qui regarde la culture des Potagers; elle a été univerſellement pratiquée dans tous les ſiécles, & preſque dans tous les climats du monde, loin de multiplier dans des lieux particuliers. Les Herbages & les Légumes que la nature avoit produit pêle-mêle dans le milieu des Champs, & que les premiers hommes avoient employés pour leur unique ſub-

ſiſtance ;

ſiſtance ; ce ſoin, dis-je, a fait, & continue encore de faire l'occupation d'un grand nombre de toute ſorte de gens ; en effet, combien en voyons-nous, qui las & ennuyés, ſoit de la fatigue de la guerre & des Charges publiques, (*a*) ſoit de l'oiſiveté des Villes, & de la Cour, ont pris le parti de ſe retirer à la Campagne, pour y aller, comme dit le Proverbe, planter des Choux? Combien d'autres y en a-t-il, qui ſe font un plaiſir extrême de faire manger des Salades & des Herbes de leurs Jardins, ſoutenant hardiment qu'elles ſont beaucoup meilleures que celles des Marchés & des Jardiniers ordinaires? Et ainſi, puiſqu'il eſt vrai que de tout temps on a fait des Potagers, n'ai-je pas lieu de craindre qu'il ne paroiſſe d'abord, ou ridicule, ou inutile, que j'en aie voulu joindre ici un Traité particulier,

Je ne veux point diſconvenir, que preſque auſſi-tôt qu'il y a eu des hommes ſur la terre, on ait eu quelque maniere de Potagers, & que dans la ſuite des temps, la curioſité ne s'en ſoit extrêmement augmentée; je n'ai garde de vouloir avancer que ce ſoit ſeulement de nos jours qu'on ſeme des Salades & des Racines, qu'on plante des Choux & des Artichaux, & qu'on éleve des Concombres & des Melons, &c. Je ſçai trop bien que l'intelligence pour toutes ces ſortes de Plantes, a été connuë de nos Peres, & qu'il n'eſt pas juſqu'à la plûpart des Payſans, & du menu peuple des Villes, qui n'en ait quelque teinture ; & même j'avoue de bonne foi, que la connoiſſance que j'ai ſur le fait des Potagers, me vient particulierement, d'avoir eu de fréquens entretiens avec ce qu'on appelle vulgairement, d'habiles Marechés; mais je dois ajouter, que comme le Potager pris en général, comprend la culture d'un grand nombre de différentes ſortes de Plantes, il n'y a preſque point de Jardinier, qui ait tâché de réuſſir généralement en toutes ; il eſt d'ordinaire arrivé, que l'un s'eſt appliqué ſingulierement à une partie, laquelle il a bien faite, & a négligé le ſurplus; l'autre s'eſt appliqué à ce qui avoit été négligé par ſon voiſin, & y a réuſſi, négligeant de ſon côté, ce que ce voiſin faiſoit avec beaucoup de ſuccès : les différens appetits des hommes, & ſur-tout, les differens degrés de bonté des territoires & des climats, ont été les véritables cauſes de ces différences d'affectations à l'égard de la culture des Plantes Potageres.

Or, comme il eſt ſans doute néceſſaire que le Jardinier, qui eſt deſtiné à faire le Jardin d'un homme, s'acquitte également bien de

(*a*) Beatus ille qui procul negotiis, ut priſca gens mortalium, paterna rura bobus exercet ſuis, &c. *Horat. Epod.* 2.

toutes les parties du Potager, enforte qu'il puiffe fournir lui feul, tout ce qu'un bon Potager doit produire, fans qu'au moins il lui manque rien de ce qui en eft le plus important, & que d'ailleurs, il eft expedient que cet homme fçache exactement, ce que dans chaque mois de l'année, il doit attendre de fon Jardin, par l'induftrie de fon Jardinier, & qu'il connoiffe en même temps, quel eft l'ouvrage particulier de chaque Saifon; je me fuis étudié à ne rien oublier ici de tout ce que l'un & l'autre doivent fçavoir, l'un pour contenter, en s'acquittant fort bien de fon devoir, & l'autre pour être content, quand en effet il a fujet de l'être; c'eft ce qui fait que pour répondre à ceux qui voudront me demander, qu'eft-ce que je prétends dire de nouveau dans une matiere que j'avouë être fi connuë.

Je dirai premierement la même chofe que j'ai établie dans toutes les parties de mon ouvrage; c'eft à fçavoir, que je n'écris pas ici pour les Jardiniers qui le font de profeffion, & qui y font habiles; mais que j'écris autant pour ceux qui le veulent devenir, que pour les honnêtes gens curieux de Jardinage; je fçai fûrement, qu'il y en a beaucoup qui eftiment que cette fcience (dont le détail leur eft inconnu) n'eft pas indigne de leur curiofité, & qu'ils font même perfuadés qu'elle pourra leur donner du plaifir, auffi-bien que de l'utilité; je fçai encore, que fur tout ces honnêtes Jardiniers ne peuvent pas fe donner autant de fatigue que je m'en fuis donné pour y acquerir quelques lumieres, & que partant, il leur fera affez doux de profiter fans peine de l'étude que j'ai faite, & de trouver ici un recueil exact & fidéle de tout ce qui regarde cette matiere.

Je répondrai en fecond lieu, que mon deffein eft d'abreger de grands chemins aux jeunes gens, qui cherchant à s'inftruire au Jardinage, voudroient bien que ce ne fût pas feulement par voir faire, attendu que ce chemin eft long & incertain, mais ils voudroient s'inftruire par regles & par principes, ce que je crois fe pouvoir faire en peu de temps, & par des voies courtes & aifées.

Je répondrai en troifiéme lieu, que je mets ici de certaines expériences particulieres, lefquelles j'ai faites avec fuccès, & qui ne me paroiffent pas avoir encore jamais été faites; il me femble pouvoir dire qu'elles ont eu trop d'approbation, pour ne mériter pas d'être divulguées.

Je répondrai enfin, que mon intention eft de faire que le lieu, qui eft deftiné à devenir Potager, foit fi bien ordonné en toutes fes parties, que non-feulement chacune faffe fon devoir à l'égard des

productions, mais que même, par l'œconomie de sa disposition, le tout ensemble soit en état d'attirer des spectateurs, & de réjouir en tout temps la vûë des Curieux.

Voilà pourquoi je me propose de suivre ici exactement le plan que je me suis fait, & que j'ai expliqué à l'entrée de ces Traités de Jardinage, & par conséquent je m'en vais dire :

Premierement, tout ce qui généralement parlant, se doit trouver dans toutes sortes de bons Potagers, à quoi j'ajouterai une description des graines, & autres choses qui servent pour la production & multiplication de chaque plante en particulier.

En second lieu, j'expliquerai non-seulement ce qu'on doit tirer d'un Potager dans chaque mois de l'année, mais aussi, quel doit être l'ouvrage des Jardiniers dans chacun de ces mêmes mois, & à ces deux articles, j'en joindrai un troisiéme, pour faire sçavoir ce qu'en tout temps, on doit trouver dans quelque Potager que ce soit, & juger par-là, s'il n'y manque rien, ou s'il y manque quelque chose.

En troisiéme lieu, j'expliquerai quelle sorte de terre, & quelle culture sont propres à chaque sorte de Plantes, pour faire qu'elles y viennent excellentes ; & comme il y en a qui se sement, les unes pour demeurer toujours au même endroit, & les autres, pour être absolument transplantées, & qu'il y en a aussi quelques-unes qui se multiplient sans être semées, je remarquerai en même tems ce qui regarde les unes & les autres, soit pour les Saisons de les semer & planter, soit pour la maniere de les perpétuer.

J'expliquerai en quatriéme lieu, combien de temps chacune occupe utilement sa place, & qui sont celles qui ont besoin d'aller dans la Serre, pour fournir pendant l'Hyver, & qui sont celles, qui par le secours de l'industrie, sont produites malgré les gelées.

En cinquiéme lieu, j'expliquerai combien de temps chaque sorte de graines se peut garder sans devenir inutile, car en cela elles n'ont pas toutes la même destinée.



CHAPITRE PREMIER

Ce qui doit être dans un Potager raisonnablement grand pour le rendre parfaitement bien garni.

TOUT le monde convient, qu'il n'est guéres de jours dans l'année où l'on se puisse passer du secours des Potagers, soit que dans la belle saison les plantes tiennent encore à la terre qui les a produites, & qu'on n'ait qu'à les y aller prendre, soit que devant la rigueur de l'Hyver on en ait arraché quelques-unes, pour les refugier dans les Serres comme dans des lieux de sûreté; car enfin le grand froid rend non-seulement la terre infertile pour un temps, mais même il détruit une grande partie des vegetaux, qui sont assez malheureux pour se trouver en son chemin; il s'ensuit donc, que dans chaque jour de l'année il faut nécessairement, ou prendre dans son Jardin les choses dont on a besoin, ou les avoir d'ailleurs, soit par la libéralité de ses amis, soit plus communément par le commerce du marché.

Pour avoir tout d'un coup la connoissance de cet agréable secours qu'on peut tirer de ce potager, je commence à faire ici une maniere d'inventaire Alphabetique de tout ce qu'un tel Jardin doit & peut fournir pendant tout le cours de l'année.

A

ABsinte pour les bordures.
Ache.
Ail.
Alleluya.
Alfange.
Anis.
Artichaux, tant verts que violets, ou rouges.
Asperges.

B

BAume.
Basilic, tant le grand que le petit.
Beteraves.
Bled de Turquie.
Bonne-Dame.
Bourdelais, autrement verjus, tant le rouge que le blanc.
Bourrache.
Buglose.

C

CApres ordinaires.
Capres capucines, autrement nasturces.
Caprons.
Cardes d'Artichaux
Cardes de Poirée.
Cardons d'Espagne.
Carottes.

Celeri.
Cerfeuil musqué.
Cerfeuil ordinaire.
Champignons.
Chasselas.
Cheruis.
Chicorée blanche, qui est la domestique, tant la frisée, que celle qui ne l'est pas.
Chicorée sauvage.
Chicons.
Choux de toutes sortes, sçavoir, Choux pommés, Choux-fleurs, Choux pancaliers, Choux de Milan, Choux frisés, Choux verts, Choux blonds, Choux violets, &c.
Ciboules.
Citroüilles.
Cives d'Angleterre.
Corne de Cerf.
Costons d'Artichaux.
Concombres, soit verts, soit blancs, & tant ceux qui sont bien faits, que ceux qui ne le sont pas, & qu'on appelle Cornichons.
Couches, tant pour les Salades & les Raves Printanieres, & pour les premieres Fraises, que pour les Melons, Concombres, Champignons, & même pour élever pendant l'hyver quelques fleurs, & autres plantes à replanter en terre, & pour avancer de l'Oseille, des Laituës pommées, &c.
Cresson alenois.

E

ESchalottes.
Espinars.
Estragons, &c.

F

FEnoüil.
Feves, tant celles de marais, que de Haricot.
Fournitures de salades qui sont le Baume, l'Estragon, la passepierre, la pimprenelle, les Cives d'Angleterre, le Fenoüil, le Cerfeüil, tant l'ordinaire que le musqué, le Basilic, &c.
Fraises, tant les rouges que les blanches.
Framboises, tant les rouges que les blanches.

G

GRoseilles, tant les piquantes que les rouges & les perlées.

H

HErbes fines, sçavoir Thim, Marjolaine, Lavande, Rhuë, Absinthe, Hysope, &c. & cela se met en bordures.

L

LAituës de toutes sortes, suivant les Saisons, tant pour semer par rayons afin de les couper petites, que pour pommer, & pour lier, sçavoir la coquille, autrement Laituë d'Hyver, & la Laituë de la Passion, la Crêpe blonde, la Crêpe verte, la petite Laituë rouge, la Courte, la Royale, la Bellegarde, la Genne, la Perpi-

gnane, la Laituë d'Aubervilliers, la Capucine qui est plus rougeâtre que l'Aubervilliers, l'Impériale, & la Romaine, qui comprend les Chicons, tant les verts que les rouges, autrement nommés l'Alphange, & celles-là sont pour lier.
Lavandes en bordures.
Laurier commun.

M

MArjolaine en bordures.
Mâches.
Mauves & Guimauves.
Melisse.
Melons.
Muscat, tant le blanc que le noir & le rouge.
Muscat long, autrement passe-musquée.

N

NAvets.
Nasturce.

O

OIgnons, tant les blancs que les rouges.
Oseille, tant la grande & la petite, que la ronde.

P

PAnais.
Passe-musquée.
Patience.
Perce-pierre.
Persil, tant le commun que le frisé.
Persil Macédoine.
Pimprenelle.
Poireaux.
Poirée.
Pois verts, depuis le mois de May, qui sont les hâtifs, jusqu'à la Toussaints.
Potirons.
Pourpier, tant le vert, que le doré.

R

RAves pendant le Printemps, l'Eté & l'Automne.
Réponces.
Rhuë en bordures.
Rhubarbe.
Rocambole.
Romarin.
Roquette, qui est une espece de fourniture de Salade.

S

SCorsonnere, autrement Salsifix d'Espagne.
Salsifix commun.
Sariette.
Sauge en bordures.

T

THim pour les bordures.
Tripe-Madame.

V

VIolettes en bordures.
Vigne.

CHAPITRE II.

Concernant par ordre alphabetique la description des graines, & autres choses qui servent pour la production & multiplication de chaque plante ou legumes qui dépendent du Jardin Potager.

A

ABSINTHE ne se multiplie que de graine, qui est assez bizarre dans sa figure, étant un peu courbée par l'endroit le plus menu, & un peu ouverte par l'autre bout, qui est plus gros & plus rond, & sur lequel il y a une petite tache noire ; sa couleur est jaunâtre par le gros bout, & son extrêmité pointuë tire un peu sur le noir. On se sert très-rarement de cette graine, parce qu'elle est très-difficile à vaner, étant très-légere. C'est pourquoi lorsqu'on a besoin d'Absinthe on se sert plûtôt de ses boutures & marcotes qui sont un peu enracinées.

ACHE ne multiplie que de graine qui est roussâtre, assez grosse, figure ovale, un peu ronde, & plus élevée d'un côté que de l'autre, rayée dans sa longueur.

AIL : l'Ail est produit par une maniere de cayeux, qui se produisent en grand nombre dans la terre autour du pied, & font tous ensemble une espece d'oignon : on appelle ces cayeux des gousses d'Ail : chaque gousse est concave par la partie de dedans, & convexe par celle de dehors, ayant dans le bas une base plate, par laquelle elle tient à la souche du pied, & de laquelle sortent les racines, & par en haut une extrémité pointuë, par laquelle sort le germe, quand au mois de Mars ou d'Avril on la met en terre pour faire sa production.

ALFANGE, sorte de Laituë à lier.
Voyez Laituës.

ALLELUYA est une espece de trefle qui ne se multiplie que par des traînasses, ou rejettons qui sortent du pied, tout de même qu'il en sort des Violiers, des Marguerites, &c. Il fleurit blanc, & ne graine point.

L'ANIS ne se multiplie que de graine qui est assez menuë, & d'un vert jaunâtre, longuette, en ovale rayée, cette ovale bossuë d'un côté ; elle ressemble tout-à-fait à la graine de Fenouil.

ARTICHAUX ne se multiplient ordinairement que par des œilletons, qui sont une espece de cayeux qui naissent autour du cœur du pied, c'est-à-dire dans l'endroit qui sépare la racine d'avec l'œil où se forme la tige qui produit la pomme d'Artichaux: ces œilletons ont commencé d'ordinaire à se former dès la fin de l'Automne, ou pendant l'Hyver quand il est doux : ces œilletons poussent leurs feüilles au Printemps, c'est à-dire à la fin de Mars, & dans le mois d'Avril, pour-lors on foüille autour du pied de l'Artichaux , & on separe , ou détache du pied cet œilleton, & cela s'appelle œilletonner.

Il faut que pour être bon il ait le talon blanc avec quelques petites racines : les œilletons qui ont le talon noir, sont vieux, & ne font que de petites pommes d'Artichaux au Printemps, au lieu que les autres attendent à en faire vers les mois d'Août, de Septembre & d'Octobre , comme c'est l'intention du Jardinier.

On multiplie quelquefois les Artichaux avec de la graine qui se forme dans le cul de la pomme d'Artichaux , quand on le laisse vieillir , fleurir, s'ouvrir, & enfin se secher vers la Saint Jean.

Quand à l'Automne on les lie, on les enveloppe de paille, ou de vieux fumier dans toute leur longueur, hors le bout d'en haut, on en fait blanchir le coton de la feüille, & cela fait des Cardes-d'Artichaux.

ASPERGES ne se multiplient que de semences, c'est-à-dire de graine qui est noire, un peu ovale, ronde d'un côté, & fort plate de l'autre, de grosseur d'une grosse tête d'épingle, & qui se forme dans une coque ou cosse ronde & rouge, de grosseur ordinaire ; il y a quatre ou six graines dans chaque coque , & ces coques se forment l'Automne sur la tête des pieds d'Asperges qui sont assez beaux & forts ; on seme quelquefois ces coques toutes entieres , mais le mieux est d'avoir, pour ainsi dire, broyé, ou écrasé ces coques pour en faire sortir la graine: le temps de les semer est à la fin de Mars.

B

BAUME ne se multiplie que de traînasses qui sont comme autant de bras qui sortent de la touffe , & prennent racine; il se multiplie même de bouture ; il ne graine point.

BASILIC, tant celui de la grande espece, que celui de la petite, ne se multiplie que de graine qui est d'un minime noirâtre & fort menuë , un peu ovale, lisse, & ne se multiplie point autrement.

BETE-

BETERAVES ne se multiplient que de graines qui sont grosses comme des Pois médiocres ; elles sont rondes, mais toutes graveleuses dans leur rondeur ; elles sont jaunâtres, & si semblables à celles de la Porée, qu'on ne les sçauroit gueres distinguer les unes d'avec les autres, si-bien que souvent on croit avoir semé des Beteraves, & on n'a qne de la Porée : on en replante à part pour les faire grainer.

La graine du BLED de Turquie est d'un rouge obscur, grosse comme un pois ordinaire, fort lisse, ronde d'un côté, & un peu plate de l'autre, par où elle tient à son épi.

BONNE-DAME ne se multiplie que de graine qui est extrêmement plate & mince, ronde & roussâtre.

BOURRACHE ne se multiplie que de graine qui est noire, d'un rond un peu allongé en ovale bossée, ayant d'ordinaire un petit bout blanc du côté de la base, & ce bout tout séparé du reste ; la longueur est toute comme entaillée de rayons noirs qui vont d'une extrémité à l'autre.

BUGLOSE ne se multiplie que de graine qui est si semblable à de la Bourrache, qu'on ne les sçauroit distinguer.

C

CAPRES Capucines. *Voyez Nasturce.*

CARPON. *Voyez Fraises.*

CARDES de Porrée. *Voyez Porrée.*

CARDES d'Artichaux. *Voyez Artichaux.*

CARDONS d'Espagne ne se multiplient que de graine qui est longuette, ovale, de grosseur d'un beau grain de Froment ; elle est verdâtre, ou couleur d'Olive, marquée de traits noirs dans sa longueur, & se seme depuis la mi-Avril jusqu'à la fin.

CAROTTES ne se multiplient que de graines qui sont petites en ovale, les bords tous garnis comme de petits rayons ou pointes, longuettes fort menues ; un côté du plat de la graine est un peu plus élevé que de l'autre, & tous deux sont marqués de raies en longueur ; le coloris est de feuille morte.

CELERY ne se multiplie que de graine qui est fort menue, jaunâtre & longuette, rayé de sa longueur en ovale un peu bossue.

CERFEUIL ne se multiplie que de graine qui est noire, fort menue, & assez longuette, rayée dans sa longueur : elle vient sur les fins de l'Automne, & se forme, & mûrit dans le mois de Juin.

CERFEUIL musqué ne se multiplie que de graine qui est longue, noire & assez grosse.

CHERUIS ne se multiplie que de graine qui est en ovale, longuette, assez menue & étroite, rayée dans sa longueur, le coloris de feuille morte, d'un blanc grisâtre, plate par une de ses extrémités.

CHICORE'E blanche ne se multiplie que de graine qui est longuette, d'un gris blanchâtre, plate par une de ses extrémités, & rondelette par l'autre, & se forme sur les pieds de l'année précédente : on la prendroit pour des brins d'herbe hachée assez menu.

CHICORE'E sauvage ne se multiplie que de graine qui est longuette & noirâtre, & se forme de même que l'autre.

CHOUX, de quelque nature qu'ils soient, ne se multiplient que de graine qui est fort ronde, grosse comme des têtes d'épingle ordinaire, ou comme de la poudre à gibier, & est rougeâtre, tirant sur le minime brun.

CIBOULES ne se multiplient que de graine de grosseur de la poudre à canon ordinaire, un peu plate d'un côté, & à demi ronde de l'autre, & cependant un peu longue en ovale, & blanche dedans.

L'OIGNON, tant le blanc que le rouge, & le Porreau, ont leurs graines si semblables à celles des Ciboules, qu'il est très-difficile de les distinguer les unes d'avec les autres; on seme la Ciboule en tous temps.

CIVES d'Angleterre ne se multiplient que de petits rejettons qu'elles font autour de leur touffe, qui devient fort grosse par le temps; on sépare du pied une partie de ses rejettons pour les replanter.

CITROUILLES ne se multiplient que de graines qui sont plates en ovale, & assez larges, blanchâtres, & comme fort proprement rebordées tout au tour, à la réserve de la base par où elles tiennent à la mere Citrouille, quand elles ont été formées dans son ventre.

CORNE de Cerf ne se multiplie que de graine, qui est une des plus menues que nous ayons ; elle est outre cela longuette & de couleur minime fort obscure : elle se forme dans une maniere de queue de rat.

CRESSON Alenois ne se multiplie que de graine qui est d'une ovale longuette, menue, d'un jaune orangé.

CONCOMBRES ne se multiplient que de graine qui est ovale, un peu pointue par les deux extrémités, dont l'une qui sert de base, l'est un peu moins que l'autre, par où sort le germe ; elle est médiocrement épaisse, de couleur blanchâtre, & se recueille dans le ventre des Concombres, qui ont assez mûri pour être jaunes.

E

ECHALOTTES se multiplient de gousses ou de cahieux qui viennent dans le tour du pied, & sont de la grosseur d'une Aveline.

EPINARDS ne se multiplient que de graine qui est assez grosse, cornue ou triangulaire par deux côtés qui sont fort pointus & piquans, & le reste opposé à ces deux cornes pointues, est comme une bourse, la couleur grisâtre.

ESTRAGON ne se multiplie que de traînasses, ou de boutures.

F

FENOUIL ne se multiplie que de graine, qui est assez menue, longuette, en ovale, bossue, rayée d'un gris verdâtre.

FE'VES, tant celles de Marais, qui sont assez grosses & longues, de figure ovale, rondes par un bout, & plates par l'autre, avec une raye noire assez épaisse & assez large, de couleur d'un blanc un peu sale, la peau plus lice que celle de Haricot, qui sont pareillement longues, en ovale, mais plus étroites, moins grosses & moins épaisses, ayant une raye noire dans le milieu de l'un des côtés de l'ovale, qui est ronde d'un côté, & un peu courbée de l'autre. Les Févroles de Venise ne sont différentes, que parce qu'elles sont un peu plus petites, les unes blanches, les autres rouges, les autres bigarées de diverses couleurs : il y en a d'une espece fort petites ; tout le monde sçait que les unes & les autres viennent dans des cosses.

Les FRAISIERS, tant les blancs & les rouges, que ceux qu'on nomme Caprons, ne se multiplient que par traînasses, qui se forment par le moyen d'une maniere de filets, qui, sortant du corps du Fraisier, & rampant sur terre, y prennent aisément racine à l'endroit de certains nœuds éloignés d'environ un pied l'un de l'autre. Ces nœuds venant donc à s'enraciner, font du plan nouveau, qui au bout de deux ou trois mois, est assez fort pour être tansplanté;

on en met toujours trois ou quatre enſemble, pour en faire ce qu'on appelle une touffe.

Les FRAMBOISIERS, tant blancs que rouges, ne ſe multiplient que par des rejettons qui leur ſortent du pied tous les ans au Printems, & ſont bons à replanter le Pintems ſuivant.

G

LEs GROSEILLERS, tant les rouges & les blancs qui viennent par grappes, & qu'on appelle d'Hollande, que les Picquans ſe multiplient, tant par des rejettons un peu enracinés, qui leur ſortent du pied tous les ans au Printems, que de ſimple bouture : on replante auſſi des pieds de deux ou trois ans.

H

HYSOPE ne ſe multiplie que des rejettons.

L

LEs LAITUES, de quelque ſorte qu'elles ſoient, ne ſe multiplient que de graine qui eſt aſſez longuette, un peu ovale, toute rayée en long, fort pointue aux extrémités, & fort menue; les unes l'ont noir, comme l'Aubervilliers, & la plûpart l'ont blanche; étant ſemée au Printems, elles montent en graine au mois de Juillet enſuite; mais les Laitues d'Hyver, qu'on appelle autrement Coquilles, après avoir paſſé l'Hyver dans la place où elles ont été replantées au mois d'Octobre, elles montent en graine dans le mois de Juillet enſuite.

La LAVANDE ſe multiplie de graine & de vieux pieds replantés.

Le LAURIER commun ſe multiplie de graines qui ſont noires, & ſe multiplie auſſi de marcotes.

M

MARJOLAINES ne ſe multiplient que de graine qui eſt fort petite, & qui dans ſa taille eſt faite à peu près comme un Citron, plus pointue par un côté que par l'autre; elle eſt marquetée dans de certains endroits de petites taches blanches; elle eſt auſſi

comme rayée de blanc par tout; la couleur eſt d'un minime aſſez clair.

MASCHES ne ſe multiplient que de graine qui eſt fort menuë, & orangée.

MAUVES & Guimauves ne ſe multiplient que de graines qui ſe reſſemblent aſſez pour la figure, mais ſont cependant différentes, tant par la couleur, que par la groſſeur; car la graine des Mauves eſt beaucoup plus groſſe que celle des Guimauves, & celle-ci eſt d'une couleur brune, plus foncée que n'eſt pas celle des Mauves; elles ſont toutes deux triangulaires, & rayées partout.

MELISSE ne ſe multiplie que de traînaſſes & de boutures.

Les MELONS ne ſe multiplient que de graine qui eſt ſemblable à celle des Concombres, hors la couleur qui eſt d'un jaune clair aux Melons, & eſt un peu moins large que l'autre; elle ſe recueille dans le ventre des Melons mûrs.

MUSCAT. *Voyez Vigne.*

N

NAVETS ne ſe multiplient que de graine, qui reſſemble à peu près à la graine de Choux.

NASTURCE, vulgairement dit Capres-capucines, ne ſe multiplient que de graine, qui eſt une maniere de Pois ou d'Haricot, qui rampe & monte le long des branches ou perches qui ſe trouvent dans ſon voiſinage: la feuille en eſt aſſez grande & large, & la fleur orangée; la figure de la graine eſt un peu pyramidale, diviſée par côtes ou carnes, ayant toute la ſuperficie gravée, & pour ainſi dire, ciſelée; le coloris eſt d'un gris, tirant ſur le minime clair; on les ſeme ſur couche à la fin de Mars, ou au commencement d'Avril, & enſuite on les replante le long de quelque muraille aſſez bien expoſée; la graîne en tombe aiſément dès qu'elle eſt mûre, tout de même que fait la Bourache & les Belles-de-nuit, & ainſi il faut être ſoigneux de la ramaſſer.

O

OIGNON, tant le blanc que le rouge, ne ſe multiplie que de graine, qui reſſemble, comme j'ai dit, à la graine de Ciboule.

OSEILLE, tant la petite, qui eſt l'ordinaire, que la grande; l'une & l'autre ne ſe multiplient que de graine, qui eſt fort menue, liſſée & triangulaire ovale, les extrémités pointues d'une couleur de minime extrêmement obſcur.

OSEILLE ronde ne ſe multiplie que de rejettons ou traînaſſes, ſi bien que d'une touffe on en fait aiſément pluſieurs pieds.

P

PANAIS ne ſe multiplie que de graine qui eſt plate, d'un rond un peu ovale, & comme bordée, rayée dans ſa longueur, couleur de paille un peu brune.

PASSE-muſquée. *Voyez Vigne.*

PATIENCE, eſpece de graine d'Oſeille, ne ſe multiplie que de graine qui reſſemble à celle de l'Oſeille, hors qu'elle eſt un peu plus groſſe.

PERCE-PIERRE, vulgairement dite Paſſe-Pierre, ne ſe multiplie que de graine, qui eſt plus longue que ronde, aſſez groſſe, griſe, verdâtre, rayée ſur le dos & ſur le ventre; elle reſſemble par ſa figure au corps d'un lut.

PERSIL, tant le commun que le friſé, ne ſe multiplie que de graine qui eſt petite, fort menue, d'un gris verdâtre, longuette, & un peu courbe d'un côté, & toute marquée de petites rayes éminentes d'un bout à l'autre.

PERSIL Macédoine ne ſe multiplie que de graine, qui eſt aſſez groſſe en ovale, un peu plus enflée d'un côté que de l'autre, qui eſt un peu courbe, rayée dans ſa longueur, & a les entre-deux rayés en large.

PIMPRENELLE ne ſe multiplie que de graine, qui eſt aſſez groſſe, un peu ovale à quatre côtés, & toute gravée, pour ainſi dire, ou ciſelée dans l'entre-deux de ſes quatre côtés.

POIRÉE ne ſe multiplie que de graine, qui reſſemble à celle des Beteraves, hors qu'elle eſt un peu plus terne dans ſa couleur: on en replante pour avoir de belles Cardes.

Les POIS ne ſe multiplient que de graines; il en eſt de gros & petits, de blancs ou jaunâtres, & de verds. Tout le monde ſçait qu'ils viennent dans des coſſes, & qu'ils ſont à peu près ronds, & quelquefois à demi-plats.

PORREAUX ne ſe multiplient que de graine, qui reſſemble entierement à celle de Ciboules; on les replante au mois de Mai,

bien avant dans la terre, pour avoir la tige groſſe & blanche, & on les ſeme en Mars, dès que les gelées le peuvent permettre : la graine ſe forme dans une maniere de bourſe blanche & ronde, qui vient au haut d'une tige aſſez longue, & cette graine ſe conſerve aſſez long-temps dans cette bourſe, ou coëffe, ſans tomber.

POTIRONS, eſpece de Citrouille plate, ne ſe multiplient que de graine qui eſt entierement ſemblable à celle de la Citrouille, & vient de la même maniere.

POURPIER, tant le verd que le doré, ne ſe multiplie que de graine qui eſt noire, extraordinairement menue, & d'un rond à demi-plat ; pour élever cette graine il faut replanter des pieds de Pourpier à la fin de Mai, & les replanter à un bon pied l'un de l'autre ; la graine vient dans une maniere de petites coques, qui en contiennent beaucoup chacune, & pour la recueillir on coupe toutes les têtes pour les mettre ſur un drap ſecher un peu au Soleil, & après cela on les bat & on les vanne.

R

RAVES ſe multiplient de graine, qui eſt ronde, médiocrement groſſe & rougeâtre minime ; elle vient dans une maniere de petites coſſes, qu'on nomme Coque-ſigrues en Provence.

RE'PONCES ne ſe multiplient que de graine ; ce ſont une maniere de petites Raves, qui ſe mangent en Salade, & viennent ſans ſoin à la Campagne.

RHUE ſe multiplie de graine, dont la figure reſſemble à celle d'un roignon de coq ; ſa couleur eſt noire & raboteuſe : on ſe ſert plutôt de ſes boutures & marcottes que de ſa graine.

RHUBARBE ne ſe multiplie que de graine qui eſt aſſez groſſe, triangulaire, les trois angles étant comme d'un Papier fort mince, & ayant une groſſeur dans le milieu, où eſt le germe.

ROCAMBOLE eſt une eſpece de petit Ail doux ; on l'appelle autrement Ail d'Eſpagne, qui ſe multiplie de gouſſe & de graine, celle-ci groſſe à peu près comme des Pois ordinaires.

ROMARIN eſt un petit Arbuſte fort odoriférent, qui ſe multiplie de graine, & de branches enracinées.

ROQUETTE, une des fournitures de Salade, ſe multiplie de graine qui eſt extrémement petite, & d'un minime ou tané obſcur.

S

SCORSONNERE, ou Salsifix d'Espagne, ne se multiplie que de graine qui est menue, longuette & ronde dans sa longueur, blanche, & vient dans une maniere de boule au haut de la tige montée, & a sa pointe garnie d'une maniere de barbe, comme les Pissenlis.

SALSIFIX commun ne se multiplie que de graine, qui ressemble presque en tout à celle de Scorsonnere hors par la couleur, qui est un peu plus grise; elle est fort longue en ovale, comme si c'étoit des petites cosses toutes rayées, & comme ciselées dans les entre-deux des rayes, assez pointues par les extrémités.

SARIETTE ne se multiplie que de graine, qui est extraordinairement menue, ronde, lisse & grise.

SAUGE ne se multiplie que d'une maniere de crocettes un peu enracinées.

T

THIM ne se multiplie que de graine qui est fort menue, & quelquefois on sépare les pieds qui font plusieurs rejettons enracinés, pour les replanter en bordure; car le Thim ne se met gueres autrement.

TRIPE-MADAME se multiplie de graine & de boutures, ou de rejettons: chaque pied fait plusieurs bras, qui étant séparés & replantés, prennent aisément racine. La graine en est grise, longuette, de la figure à peu près de celle de Persil; il en vient beaucoup sur chaque montant, qui ressemble assez aux montans des Carottes, Panais, &c. Il s'en trouve sept ou huit à part dans une espece de petit calice ouvert, où elles viennent à mûrir au sortir d'une fleur d'un jaune olivâtre.

V

VIOLIERS, tant les doubles que les simples, & de quelque couleur qu'ils soient: quoiqu'ils fassent de la graine dans de petites coques rougeâtres, cependant ils ne se multiplient que de rejettons qu'ils font, chaque pied venant insensiblement à faire une grosse touffe, qui se partage en plusieurs petites, lesquelles étant ensuite replantées, deviennent assez grosses avec le temps, pour

pour être à leur tour féparées en plufieurs autres petites.

VIGNE de quelque efpece qu'elle foit, Mufcat blanc, rouge, noir, Chaffelas, Bourdelais, Corinthe, Mufcat long, autrement, Paffe-mufquée, &c. fe multiplient par marcottes, par crochettes, & fur-tout mifes fur couche, & enfin fe multiplient par greffe en fente.

CHAPITRE III.

Ce qu'on peut tirer d'un bon Potager dans chaque mois de l'année, & ce que le Jardinier y doit & peut faire dans chacun de ces mêmes mois.

L'EXPERIENCE des Pays chauds nous apprend bien que la terre prife en général, peut prefque en tout tems produire de toutes chofes fans aucun fecours extraordinaire, puifque actuellement il n'eft point de faifon dans l'année qu'elle n'y produife; mais par une expérience toute contraire, nous voyons ici que notre climat eft trop froid pour nous donner une femblable fertilité; & cependant comme il n'y a guéres de jours que l'homme ne doive tirer de fon Jardin une partie de fa nourriture & de fa fubfiftance, il eft de l'induftrie des Jardiniers de faire enforte que pendant les cinq ou fix mois que la terre agit aifément par les faveurs du voifinage du Soleil, non-feulement elle produife pour-lors de quoi fatisfaire amplement à nos befoins journaliers, mais auffi qu'elle fourniffe en même tems une provifion fuffifante pour les cinq ou fix mois qu'elle eft, pour ainfi dire, perclufe de fes fonctions ordinaires.

Or parmi les mois ftériles & malheureux, ceux qui communément s'oppofent le plus à la culture, font la derniere quinzaine de Novembre, tout Décembre, tout Janvier, & la premiere quinzaine de Février : la violence des gelées, qui dans ces tems-là ont accoutumé d'endurcir & de refroidir la terre, & l'abondance des neiges qui ont accoutumé de la couvrir, font entierement ceffer toutes les opérations végétatives, enforte que la terre la plus fertile, devient entierement femblable à celle qui l'eft le moins.

Nonobftant tous ces empêchemens, il y a encore affez d'ouvrage qu'on peut faire en Hyver, pour ne pas tomber tout-à-fait dans

l'oisiveté, & il y a aussi beaucoup de secours qu'on peut en ce tems-là tirer de son Jardin, pour éviter la grande disette. J'ai résolu d'expliquer le détail de chacun de ces ouvrages & de chacun de ces secours, pendant chacun des douze mois de l'année, & ainsi je crois devoir commencer par celui d'entr'eux qui passant pour le premier, fait le commencement & l'ouverture de l'année.

OUVRAGES QU'ON DOIT FAIRE dans un Potager pendant le mois de Janvier.

TAILLER toutes sortes d'Arbres, soit en buisson, soit en espalier, en préparer quelques-uns pour les planter dès que la terre cessera d'être endurcie par les grandes gelées, ou d'être couverte par les neiges.

Faire des tranchées pour planter des Arbres, faire des foüilles de terre pour les amander; foüiller aux pieds des Arbres, soit aux trop vigoureux pour leur tailler les grosses racines, & par ce moyen les mettre à fruit, soit aux pieds des infirmes pour les raccommoder.

Faire des couches pour y semer des Concombres hâtifs & des salades, soit par rayon, soit sous cloche; faire des paillassons pour couvrir au besoin de ces sortes de semences; les premieres couches pour le plant des Concombres, se font dès les premiers jours du mois, & en même temps pour les Melons. On peut faire des couches à Champignons.

Réchauffer des Asperges.

Réchauffer des planches d'Oseille, de Patience, de Bourrache, &c.

Elever sur couche des Jacinthes, des Narcisses de Constantinople, quelques Tulipes, &c.

Faire du treillage pour des espaliers.

Détruire les couches de l'année précédente, en prendre les fumiers pourris, & les porter sur les terres qu'on veut amander.

Mettre les terreaux à part, afin de les préparer pour les couches, & ainsi on peut nettoyer la place des couches, pour y en faire de nouvelles dans la saison.

Lier avec du pleyon le haut des feüilles des grandes Laituës qui n'ont pas pommé, pour les faire pommer, & tout au moins blan-

chir, quand elles sont assez fortes pour cela.

Elever des Fraises sur couches, pour en avoir aux mois d'Avril & de Mai.

Réchauffer des Figuiers, pour en avoir des Figues de bonne heure.

Enfin, avancer de faire petit à petit, tout ce que le Printemps a accoutumé de faire faire avec un empressement extraordinaire.

Emmanequiner des Arbres, emporter & encaisser des Figuiers; marcotter de la Vigne & des Figuiers, ôter aux Arbres fruitiers la mousse, s'ils en sont attaqués : cela se fait par les temps humides avec le dos d'un couteau, ou autre outil semblable.

Ce seroit peu de chose de sçavoir ce qu'il faut faire, si on ne sçavoit la maniere de le bien faire ; c'est pourquoi j'avertis que pour avoir l'intelligence de la maniere de tailler, il la faut prendre dans le Livre 4. qui en traite à fond, & ainsi je n'en dirai rien ici davantage.

Et pour ce qui est de la maniere de faire des couches, il faut premierement sçavoir qu'on ne les fait qu'avec de grand fumier de Cheval, ou de Mulet, & que ce fumier doit être ou entierement neuf, ou au plus, mêlé à peu près le tiers de vieux, pourvû qu'il soit sec & point pourri, car celui qui est pourri, non plus que le fumier des Bœufs, des Vaches, des Cochons, &c. n'est nullement propre à faire des couches, tant parce qu'il a peu, ou point de chaleur, ce qui est le plus nécessaire aux couches, que parce que d'ordinaire ces sortes de fumiers pourris sont accompagnés d'une méchante odeur, qui se communique aux plantes qu'on éleve sur couche, & les rendent de mauvais goût.

Par grand fumier neuf, on entend celui qui est nouvellement sorti de dessous les Chevaux, & ne leur a servi de litiere qu'une nuit, ou deux au plus.

Par grand fumier vieux, on entend celui, qui dans le tems qu'il a été neuf, a été mis en pille dans un lieu sec, où il a passé l'Eté, en attendant le temps d'être employé, soit à faire contre le froid de l'Hyver des couvertures aux Figuiers, aux Artichaux, aux Chicorées, &c. soit à faire des couches à l'ordinaire, & voici comme on les fait.

Après avoir marqué & reglé la place où la couche doit être, & marqué aussi avec un cordeau, ou des jallons, la largeur qu'elle doit avoir, on y porte un rang de hottées de grand fumier à la queuë l'une de l'autre, à commencer ce rang à l'endroit où doit fi-

nir la couche; ce qui étant fait, le Jardinier commence à travailler par l'endroit où finit le rang de hottées, afin que le fumier n'étant point embarrassé de rien qui le charge, il y ait plus de facilité à l'employer promptement & proprement : le Jardinier donc prend ce fumier avec une fourche de fer, & s'il est un peu adroit, il le retrousse si habilement, en faisant chaque lit de sa couche, que tous les bouts du fumier se trouvent en dedans de sa couche, & que le surplus fait une maniere de dos en dehors : le premier lit étant fait quarrément de la largeur reglée, qui est d'ordinaire de quatre pieds, & de telle longueur, qu'il a été trouvé à propos, le Jardinier fait ensuite le deuxiéme & le troisiéme, &c. les battant du dos de sa fourche, ou les trépignant pour voir s'il n'y a point de défaut, afin d'y remedier sur le champ, la couche devant être également garnie par tout, ensorte qu'il n'y ait aucune partie plus foible l'une que l'autre : cela fait, il continue sa longueur résolue, & toujours par lits, comme il a été dit, jusqu'à ce que la couche ait la longueur & la largeur & la hauteur qu'elle doit avoir : cette hauteur est régulierement de deux à trois pieds, quand on la fait, & diminue d'un grand pied, quand elle est affaissée.

Or, sur le fait de ces couches, il y en a qui font pour élever, & avancer en de certaines saisons de l'année, quelques Plantes que notre climat ne sçauroit produire en pleine terre ; par exemple, pour élever des Raves, des petites Salades, des Fraises, des Concombres, des Melons, &c. & pour y parvenir, on fait des couches pendant les mois de Novembre, Décembre, Janvier, Février, Mars & Avril ; ces couches doivent être chargées d'une certaine quantité de terreau bien menu, comme il sera dit ci-après, & doivent avoir assez de chaleur pour en pouvoir communiquer à ce terreau, & aux Plantes qui y sont nourries ; ainsi ces couches qui sont une invention du Jardinier contre le froid, c'est-à-dire, contre le cruel ennemi de la végétation, doivent être bien faites.

En second lieu, il y a d'autres couches qui doivent servir à faire des Champignons dans toutes les Saisons de l'année, & de celles-là, on en peut faire à chaque mois, quoiqu'elles n'agissent qu'environ trois mois après qu'elles ont été faites, & c'est lors que leur grande chaleur ayant entierement fini, elles sont chancies en dedans ; on fait celles-ci dans la terre neuve & sablonneuse, dans laquelle on a fait une tranchée d'environ six pouces de profondeur, ensuite on les couvre de deux ou trois pouces de cette terre : on

les fait en dos d'âne, & par dessus la couverture de terre, on y en met une autre de cinq à six pouces de grand fumier-sec, qui sert en Hyver, pour garantir les Champignons de la gélée qui les ruine, & en Eté, pour les préserver du grand chaud qui les grille ; & même pour éviter le désordre de ce grand chaud, on fait encore deux ou trois fois la semaine, de legers arrosemens sur ces couches à Champignons.

A l'égard de la largeur de ces couches, elle doit être en tout de quatre pieds, & la hauteur doit être de deux à trois, quand on les a fait ; elle se baisse ensuite d'un bon pied, quand la grande chaleur de la couche est passée : pour ce qui est de la longueur, elle dépend de la quantité de fumier qu'on a pour y employer : ainsi il s'en fait de plusieurs longueurs. Toutes les couches doivent être à peu près semblables pour la hauteur & la largeur.

La différence qu'il y a d'ailleurs entre celles qui doivent produire des Plantes par leur chaleur, & celles qui doivent faire des Champignons, consiste premierement, en ce que celles-là ne demandent point d'être enfoncées dans la terre comme les autres qu'on y enfonce d'un demi-pied, à moins que ce ne soit pour être ce qu'on appelle Couches sourdes, c'est-à-dire, couches tellement enfoncées dans la terre, qu'elles n'excedent nullement la hauteur de la superficie de la terre voisine ; cette différence consiste en second lieu, en ce que les premieres doivent régulierement être placées & unies par dessus, au lieu que les autres doivent être en dos d'âne.

Cette différence consiste enfin, en ce que les premieres doivent être chargées d'une assez grande quantité de terreau bien menu d'abord qu'elles sont faites, & il ne faut mettre que fort peu de terre sur les autres ; ce terreau par sa pesanteur, contribue à faire affaisser & échauffer plûtôt les couches. On y en met quelquefois plus, quelquefois moins ; par exemple, on y en met six à sept pouces, si c'est pour y semer des Plantes ordinaires, sçavoir petites Salades, plant de Melons & de Concombres, ou pour planter des Laituës à pommer, & des Asperges à réchauffer ; & on y en met un pied, si c'est pour y semer des Raves, & pour y planter de l'Oseille, des Melons, & des Pots de Fraisiers, &c.

Or, devant que de semer ou de planter quoi que ce soit sur une couche nouvellement faite, la premiere précaution qui est à avoir, c'est d'attendre six ou sept jours, & quelquefois dix & douze, pour donner le tems à la couche de s'échauffer, donner ensuite le tems

à cette chaleur, qui eſt fort violente, de ſe diminuer notablement; cette diminution paroît quand toute la couche s'eſt affaiſſée, & qu'enfonçant la main dans le terreau, on n'y trouve qu'une chaleur modérée ; c'eſt pour-lors qu'on doit commencer à dreſſer promptement le terreau dont on l'avoit chargée ; pour dreſſer ce terreau, on ſe ſert de quelque ais large d'environ un pied, & on le place ſur les côtés de la couche environ à deux pouces du bord, & tout joignant le terreau; cet ais ainſi placé, on le ſoûtient ferme, tant de la main gauche, que du genou, & de tout le corps, & enſuite avec la main droite on commence par un bout à preſſer ce terreau contre l'ais, & à le preſſer ſi bien, qu'on lui faſſe acquérir une maniere de conſiſtance, enſorte que l'ais étant ôté, quelque meuble que ce terreau ſoit de ſa nature, il ſe ſoûtienne cependant tout ſeul, comme s'il étoit un corps bien ſolide. Quand ce terreau eſt ainſi dreſſé de la longueur de l'ais, on change cet ais de place, pour faire à tous les côtés de la couche, la même opération que je viens de dire, & ſi l'ais eſt un peu long, & que par conſéquent il ſoit lourd, il faut être deux ou trois perſonnes à travailler tous de la même maniere, & en même tems pour dreſſer ce terreau; ou bien, ſi le Jardinier eſt ſeul, il faut ſoûtenir cet ais avec de petits bâtons fichés ſur le bord du fumier dreſſé; la choſe étant faite, le terreau doit avoir en tout ſens un bon demi-pied moins d'étendue que le deſſous de la couche, & dans ſon quarré long, il doit paroître auſſi uni que ſi c'étoit une planche dreſſée en pleine terre; enſuite on ſe doit mettre à employer les couches pour les beſoins qui ont obligé de les faire. Tout y périroit, ou tout y ſeroit en déſordre, ſi on y ſemoit, ou ſi on y plantoit plûtôt, ou ſi on attendoit à y ſemer ou planter plus tard; la chaleur de la couche peut durer en état de bien faire dix ou douze jours après qu'elle a été ſemée ou plantée, mais ce tems-là paſſé, ſi on s'apperçoit que la couche ſe ſoit trop refroidie, il y faut faire avec de bon grand fumier neuf, des rechauffemens tout autour, tant pour y renouveller de la chaleur, que pour l'entretenir enſuite dans le bon état où elle doit être, & dans lequel elle étoit quand on a commencé d'y ſemer, ou d'y planter, en ſorte que les Plantes, au lieu d'y fondre & d'y périr, y augmentent, & profitent viſiblement comme elles doivent. Il n'eſt pas trop néceſſaire de dire, qu'un ſeul réchauffement ſert pour deux couches voiſines, quand on en a deux, perſonne ne l'ignore; mais il eſt bon de ſçavoir, que ce réchauffement d'entre deux couches doit être beaucoup moins fort, que quand il n'y en a qu'une ſeule ; car com-

me l'intervalle ordinaire qu'on laisse entre deux couches, est la largeur d'un bon pied pour le sentier, peu de fumier suffit pour remplir cet espace, & ce réchauffement est réciproquement entretenu dans sa vigueur par le voisinage des deux couches qui le bordent; mais quand la couche est seule, le réchauffement doit avoir au moins deux pieds de large sur toute la longueur & hauteur de la couche, & même il doit être assez souvent plus haut.

Quand on doit renouveller un réchauffement, il n'est pas toujours nécessaire d'en faire un nouveau, assez souvent sans y mêler d'autre fumier neuf, il suffit de remuer de fond en comble celui dont est question, pourvû qu'il ne soit pas trop pourri; ce remuëment est capable de renouveller encore la chaleur pour huit ou dix jours; il n'est besoin d'y mêler du fumier neuf, que quand la pourriture de tout le premier, ou au moins d'une partie, fait connoître qu'il n'est plus assez propre à donner la chaleur nécessaire aux Plantes qu'on éleve sur les couches.

Si ce sont Asperges ou Fraisiers qu'on ait arraché de leurs planc es, & ensuite replantés sur ces couches, & que le froid soit à craindre, il les faut couvrir soigneusement avec des cloches de verre, ou avec des chassis, & même pour empêcher que la grosse gelée ne puisse pas pénétrer au dedans, & y gâter ce qui se trouveroit au-dessous, on se sert encore de couverture de grand fumier sec, ou de paillassons pour mettre par-dessus ces cloches ou ces chassis; les Plantes ne manquent pas de produire sur des couches ainsi accommodées, & entretenues de chaleur par des réchauffemens renouvellés de tems en tems.

Cette maniere est assez bonne & assez commode pour l'Oseille; car étant animée par les chaleurs modérées de la couche, elle y pousse pendant quelques quinze jours, tout de même que celle qui pousse en pleine terre au mois de Mai, & périt ensuite; mais elle n'est pas si bonne pour les Asperges, parce que celles-ci ayant été arrachées, & depuis replantées, elles ne font pas de si beaux montans que quand on les échauffe en pleine terre.

Il s'ensuit donc que le meilleur pour les Asperges, & même pour l'Oseille, est celui de vuider entierement jusqu'à la profondeur de deux bons pieds la terre des sentiers d'entre deux planches (ces sentiers doivent avoir un grand pied de largeur,) & ensuite il les faut remplir tout-à-fait de grand fumier chaud pour échauffer la terre voisine, & si c'est pour des Asperges, il faut couvrir toute la planche avec ce même fumier

pour aider à échauffer la terre, & quand les Aſperges commencent à pouſſer, on met des cloches ſur chaque pied, ou bien on couvre toute la planche avec des chaſſis de verre ; il faut après cela entretenir la chaleur de ces ſentiers, en remuant de fond en comble; ou renouvellant de tems en tems le réchauffement, couvrant de plus avec du grand fumier ſec, ou avec des paillaſſons, les cloches ou les chaſſis de verre, par les raiſons ci-devant expliquées à l'occaſion des Aſperges, ou de l'Oſeille ſur couches. Les pieds de ces Aſperges étant ainſi réchauffés, & trouvant ſous ces cloches ou ſous ces chaſſis un air chaud, tout de même que ſi on étoit au mois d'Avril ou de Mai, elles naiſſent d'abord rougeâtres, & enfin deviennent vertes & longues, comme celles que la nature pouſſe d'elle-même dans les tems chauds & tempérés. Le ſeul inconvénient des réchauffemens eſt que, comme ils doivent être très-violens pour pouvoir pénétrer une terre froide, ils alterent & gâtent ces pieds, ſi bien que les Aſperges, au lieu de durer une quinzaine d'années à toujours bien faire, elles ne pouſſent plus que miſerablement, & tout au plus, les ayant laiſſées en repos deux ou trois ans après un premier réchauffement, peut-on les réchauffer encore une deuxiéme fois.

Les fraiſiers qu'on réchauffe ſur couche, commencent en Janvier à pouſſer leur montant, & enfin fleuriſſent en Février & Mars, & donnent du fruit en Avril & Mai. La meilleure maniere pour les faire, eſt de les empoter au mois de Septembre, dans de la terre aſſez bonne & aſſez legere, pour les mettre enſuite ſur couches au mois de Décembre ; on peut auſſi en planter ſur couches ſans les avoir empotés ; il faut au mois de Mars leur ôter leur traînaſſe, & quelques feuilles, s'ils en ont trop, tenir la terre des pots toujours meuble & un peu humide, & s'il vient à faire des chaleurs exceſſives pendant quelques jours de Mars & d'Avril, il leur faut donner un peu d'air du côté du Nord, & les couvrir la nuit.

Pour avoir de petites ſalades de Laituë à couper, mêlées de Cerfeuil, Creſſon, &c. avec les fournitures de Baume, Eſtragon, &c. & avoir des Raves, &c. on fait des couches, comme je viens de dire, & on fait tremper dans l'eau un ſachet de graine de Laituë environ quatre heures, après quoi on la ſort, & on la pend au coin d'une cheminée, ou au moins en quelqu'endroit où la gelée ne puiſſe pas pénétrer; cette graine ainſi moüillée s'égoutte & s'échauffe de maniere qu'elle vient à germer, & pour-lors, après avoir fait ſur la couche des rayons enfoncés d'environ deux pouces, & larges d'autant

d'autant, par le moyen d'un gros bâton qu'on appuye ferme ſur le terreau, on ſeme cette graine germée ſur ces rayons, & on l'y ſeme ſi épaiſſe, qu'elle couvre tout le fond du rayon; il en faut un boiſſeau pour occuper une couche de quatorze toiſes de long ſur quatre pieds de large, & enfin on la couvre d'un peu de terreau qu'on y jette à la main fort légerement; chaque coup de main fait adroitement, doit couvrir un rayon autant qu'il le faut, & par-deſſus cela, on met, ou des cloches, ou du pleyon, qui empêchent que les oiſeaux ne la mangent, & que la chaleur ne s'évapore, & que la gelée, en la détruiſant, ne gâte la ſemence; on ôte ce pleyon quand la ſemence commence au bout de cinq ou ſix jours à bien lever, & enfin cette petite Laitue, dix ou douze jours après, eſt d'ordinaire aſſez grande pour être coupée au couteau, & mangée en Salade, cela s'entend, ſi les glaces ou les neiges, ou même la chaleur de la couche, ne ſont pas exceſſives. La même choſe ſe fait pour le Cerfeuil & pour le Creſſon, ſi ce n'eſt qu'on les doit ſemer ſans les avoir mis tremper.

A l'égard du Baume, de l'Eſtragon, de la Cive, & autres fournitures, on les plante ſur la couche, de la même maniere qu'en pleine terre.

Pour ce qui eſt des Raves, on ne les met guéres germer; leur peau eſt ſi tendre, qu'en moins d'un jour la graine deviendroit en bouillie.

J'ai expliqué la maniere de ſemer ces Raves dans les Ouvrages de Novembre, où il eſt parlé de préparer les ſecours de Janvier, Février & Mars.

Il eſt à propos d'avoir ſemé au commencement de ce mois, ou même en Novembre & Décembre, quelques couches de Perſil, pour en avoir de nouveau au Printems, en attandant que celui qu'on doit ſemer en pleine terre à la fin de Février, ſoit venu en ſa perfection.

Pour marcoter la Vigne, les Figuiers, les Groſeillers, &c. il n'y a autre choſe à faire qu'à en coucher les branches dans la terre, & les recouvrir dans le milieu de cinq ou ſix pouces de terre, enſorte que ces branches tiennent toujours à l'Arbre qui les a produites, & que l'extrémité ſorte de dehors de cinq ou ſix pouces; les branches ainſi couchées, demeurent en cet état juſqu'au mois de Novembre, enſuite s'étant enracinées, on les leve, c'eſt-à-dire, on les détache, ou ſévre de l'Arbre, & on les replante aux endroits où on en a beſoin.

Pour emmanequiner, empoter, ou encaisser des Arbres, on remplit de terre à demi ces mannequins, ces pots & ces caisses; on taille les Arbres de la maniere que je l'ai dit dans le Traité des Plants, & on les plante, mettant les mannequins & les pots tout-à-fait en terre, & laissant les caisses sans les mettre en terre.

Pour empoter des Oignons de Tubereuses, Jonquilles, Narcisses de Constantinople, Hyacinte, &c. on les met dans des pots, & ces pots dans des couches chaudes, & ces couches couvertes bien soigneusement avec des chassis, des cloches, des paillassons, &c.

Pour réchauffer des Figuiers, il en faut avoir en caisse; faire en Janvier, une couche sourde, mettre les caisses dessus, avoir des chassis de verre, qui soient quarrés, & hauts de six à sept pieds, & qui soient faits exprès pour les appliquer contre un mur exposé au midi: ce fumier échauffe la terre qui est dans la caisse, & par conséquent fait que le Figuier pousse, ou rechauffe cette couche sourde quand elle en a besoin, & on prend grand soin de bien couvrir ces chassis, pour empêcher que le froid n'y pénétre.

Pendant tout le mois de Janvier on continue de semer sous cloche & sur couche, des Laitues à replanter de la maniere expliquée dans les ouvrages de Décembre, & on continue aussi d'en replanter sous cloche, soit en pepiniere, soit en place; & à l'égard des semées, on peut ne les pas couvrir de terre, ou si on veut, il suffit de frapper du plat de la main sur la couche, pour l'approcher bien près du terreau: on fait la même chose à l'égard du Pourpier qu'on seme sous cloche sur couche; on ne sçauroit jetter si peu de terreau pour couvrir ces petites graines, qu'on n'y en jette trop.

Pour avoir de belles petites Laitues pour la Salade, il faut semer sous cloche de la Crêpe blonde, & la semer assez claire, & attendre qu'elle ait poussé la seconde feuille avant que de la recueillir; il faut semer assez clair ces graines de Laitues, afin qu'elles puissent devenir grandes; & si on les voit trop épaisses quand elles levent, il les faut éclaircir; les principales de ces Laitues pour le Printems, sont la Crêpe-blonde, & après cela la Royale, la Courte, & surtout la Coquille, &c. on seme aussi sur couche dessous cloche, de la Poirée à replanter, de la Bourrache, de la Buglose, de la Bonne-Dame.

La bonne maniere de faire des tranchées & des fouilles de terre,

n'eſt pas, comme on les faiſoit ci-devant, où l'on jettoit hors de cette tranchée toutes les terres pour les y rejetter: c'étoit manier deux fois inutilement une même terre, & par ce moyen perdre du tems, & faire de la dépenſe qui ne ſert de rien.

Ce qui eſt donc à faire, eſt de ſe faire d'abord une jauge de toute la largeur de la tranchée, & de la longueur d'une toiſe, c'eſt-à-dire, jetter ſur l'allée voiſine toute la terre de cette jauge; ce ſera la ſeule terre qu'on maniera deux fois, en ce qu'à la fin de la tranchée il reſtera une jauge vuide, laquelle il faudra remplir de ces terres qui ſont ſorties de la premiere jauge; cette premiere jauge étant faite, il faut y jetter pour la remplir, les terres qui ſont à fouiller, mettant dans le fond ce qui étoit à la ſuperficie, & faiſant une ſuperficie nouvelle de la terre qui étoit dans le fond; ce remuement fait un talus naturel devant l'Ouvrier; & en cas qu'on ait à fumer cette terre, il faut avoir fait porter le fumier ſur le bord de la tranchée, & qu'en même tems que trois ou quatre hommes fouillent la terre, & la jettent devant eux, il y en ait ſur le bord de la tranchée qui répandent le fumier ſur ce talus; par ce moyen la terre eſt bien mêlée, & nullement trépignée, comme elle eſt chez les Jardiniers, qui font premiérement un lit de fumier, & puis un lit de terre, & labourent enſuite le tout, continuant cette maniere de faire des lits de fumier & de terre, & de les labourer l'un ſur l'autre juſqu'à ce que la tranchée ſoit entierement remplie à demeurer.

OUVRAGES DE FEVRIER.

DANS ce mois-ci on continue de faire les mêmes Ouvrages que ceux du mois précédent, ſi on a eu la prévoyance & la commodité de les y commencer, ou au moins on ſe met à les commencer tout de bon.

C'eſt pourquoi on ſe met à labourer la terre, ſi les gelées le permettent, & ſur la fin du mois, ou plûtôt vers la mi-Mars, ou même plus tard, c'eſt-à-dire, vers la mi-Avril, on ſeme en pleine terre ce qui eſt long-tems à lever; par exemple, toutes ſortes de racines, Carottes, Panais, Chervis, Beteraves, Scorſonnere, & ſur-tout le Perſil.

On ſeme l'Oignon, le Porreau, les Ciboules, l'Oſeille, les Pois hâtifs, les Féves de marais, la Chicorée ſauvage, & même la Pimprenelle.

Si on a des Laitues à coquille en pleine terre femée dès l'Automne à quelque bon abri, on les replante fur couche fous cloche pour les faire pommer de bonne heure : on y replante fur tout les Crêpes blondes qu'on a femé dès le mois précédent; elles réuffiffent mieux que les autres.

On commence à la fin du mois à femer un peu de Pourpier vert fous cloche; le doré eft trop délicat pour y être femé devant le mois de Mars.

On replante des Concombres & des Melons, fi on en a d'affez forts, & tout cela fur couche, à quelque bon abri, foit par des murailles, foit par des brifes-vents.

On feme auffi à la fin du mois fur couche, des fleurs annuelles à replanter à la fin d'Avril, & au commencement de Mai.

Et on feme auffi les premiers Choux pommés, fi, comme on doit, on n'en a pas en pepiniere à quelque bon abri, de ceux qu'on doit avoir femé dès le mois d'Août, & replanté en Octobre en pepiniere : on replante ceux-ci en place, prenant grand foin de n'en replanter pas un qui paroiffe commencer à monter.

On commence à greffer en fente toutes fortes d'Arbres, on en taille, on en plante, on plante de la Vigne; & proprement dès la mi-Février, pour peu que le tems foit beau, fe fait l'ouverture de toutes fortes d'Ouvrages.

On fait feulement les couches dont on a befoin pour Raves, petites Salades, & pour élever tout ce qui doit être replanté en pleine terre.

On eft foigneux pour entretenir les rechauffemens d'Afperges, & de cueillir celles qui font bonnes.

Pour entretenir les rechauffemens des Fraifiers fur couche, on dépaliffe entiérement les Efpaliers pour les tailler plus commodément, & enfuite on les repaliffe de nouveau.

En quelque tems que ce foit qu'on cueille des Raves, il les faut mettre en botte, & les mettre tremper dans l'eau, ou autrement elles fannent & demeurent trop piquantes.

On continue de planter des Arbres quand le tems & la terre le permettent.



OUVRAGES DE MARS.

AU commencement de ce mois on s'apperçoit bien qui sont les Jardiniers qui ont été paresseux, en ce qu'ils ne fournissent rien de tout ce que les diligens & habiles fournissent, & en ce que leur terre n'est pas encore pour la plûpart ensemencée; si le tems a été assez favorable pour cela, il n'y a plus de tems à perdre pour les premieres semences, qui sont à faire en pleine terre, & dont nous avons parlé pour les Ouvrages de la fin de Février; les bons Jardiniers doivent couvrir de terreau les planches ensemencées de leurs graines, afin que les arrosemens & les grandes pluies ne battent point trop la terre, & n'en endurcissent la superficie, de maniere que les graines n'y puissent y lever; ils doivent reborder avec un rateau leurs planches, afin que l'eau des pluies & des arrosemens y tienne, & ne s'épande dans les sentiers; enfin pour peu qu'ils ayent l'esprit de propreté, ils ôtent sans y manquer toutes les pierres que le rateau trouve en passant.

La maniere de faire que les graines soient bien couvertes de terre, est de herser, c'est-à-dire, mouver extrêmement cette terre ensemencée; ce qui d'ordinaire se fait avec une fourche de fer.

On fait à la mi-Mars sans plus tarder, les couches pour replanter les premiers Melons.

On seme en pleine terre à quelque bon abri, tout ce qui doit être replanté en pleine terre; par exemple, des Laitues, tant du Printems, que pour replanter à la fin d'Avril, & au commencement de Mai; sçavoir les Crêpes-blondes, les Royales & la Belle-garde, la Perpignane qui est verdâtre, l'Alfange, les Chicons, la Gene verte, & la rouge & la blonde; elles sont près de deux mois en terre devant que d'être assez fortes pour replanter; & on seme des Choux pommés pour l'arriere saison, & des Choux-fleurs pour en planter en place à la fin d'Avril & au commencement de Mai; & s'ils sont trop serrés, on en replante en pepiniere pour les faire fortifier, &c.

On seme des Raves en pleine terre parmi toutes les autres semences qu'on fait; elles n'y gâtent rien; elles sont bonnes à cueillir au commencement de Mai, devant que ni les Oseilles, ni le Cerfeuil, ni le Persil, ni la Ciboule, soient assez fortes pour en être incommodées.

On seme de la Bonne-Dame en pleine terre.

On seme à la mi-Mars des Citrouilles sur couche pour les replanter au commencement de Mai.

Il n'y a rien d'ordinaire de bon à replanter en pleine terre au sortir de la couche que dans la fin d'Avril, ou dans le commencement de Mai, si ce n'est des Laitues; il faut que la terre soit un peu échauffée pour y aller mettre ce qui vient de dessus une couche, où les plants avoient encore un peu de chaleur, ou autrement tout y pourrit.

On acheve de tailler & de planter dans le cours de ce mois tous les Arbres des Jardins, & même les Groseilliers, Framboisiers, &c. Il est fort à propos d'attendre à tailler les Arbres vigoureux jusqu'à ce qu'ils ayent commencé à pousser, tant pour leur faire perdre leur premiere force, que pour ne pas perdre quelques boutons à Fruit, qui ne paroissent pas, & qui s'achevent au Printems.

On enleve à l'entrée du mois en motte, le plant des Fraisiers, qu'on avoit en pepiniere, pour en faire des planches & des quarrés à demeurer, & pour regarnir ceux où il manque quelque chose.

On seme dans quelque baquet plein de terreau, ou à quelque abri en pleine terre, de la graine de Passe-pierre; elle est d'ordinaire pour le moins deux mois à lever, & quand elle est assez forte, on en replante au mois de Mai; on attend même quelquefois à l'année d'après pour la replanter dans les pieds de murs.

On seme pour la troisiéme fois un peu plus de Pois; car assurément il en faut semer un peu dans chaque mois de l'année, & ceux-ci doivent être de ces gros Pois quarrés.

On a quelques Champignons, soit de couches faites exprès pour cela, soit de quelques endroits bien fumés.

On seme dès le commencement du mois quelque peu de Chicorée fort claire, pour tâcher d'en avoir de blanche à la Saint Jean.

Quand on sçait que les sentiers des couches, ou des Asperges ont été faits de fort grand fumier, & qu'il n'y paroît pas assez de chaleur, & qu'il fait grand chaud, il est a propos de les arroser raisonnablement, afin que cette paille étant ainsi mouillée, se puisse réchauffer plus aisément.

☞ On seme à la fin du mois, ou plûtôt vers la mi-Avril, un peu de Celeri en pleine terre, pour en avoir de tardif au mois d'Août &

de Septembre ; le Celeri est d'ordinaire près d'un mois à lever, & on en seme en même tems un peu sur couche, pour en avoir de hâtif.

On laboure les pieds des Arbres Fruitiers pour avoir achevé de les labourer devant qu'ils soient en fleur : la gelée est la plus dangereuse dans les terres fraîches labourées, que dans les autres.

On commence à découvrir un peu les Artichaux, & on ne commence guéres à les labourer que quand la pleine Lune de Mars est passée ; elle est d'ordinaire fort dangereuse, tant pour eux que pour les Figuiers ; & ainsi à l'égard de ceux-ci, il ne faut pas encore les découvrir tout-à-fait, c'est assez qu'ils le soient à demi, & on leur ôte le bois mort ; soit qu'il ait été gelé, soit qu'il soit mort d'une autre maniere.

A la mi-Mars, ou même devant, si le tems est un peu doux, on commence à semer sur couche sous cloche du Pourpier doré, & on continue d'en semer du vert.

On replante en place des Choux pommés & des Choux de Milan, qu'on doit avoir mis en pepiniere à quelque bon abri dès le mois de Novembre, & on n'en plante aucuns de ceux qui commencent à monter, c'est-à-dire, allonger leur tige.

On seme sur quelque bout de planche en pleine terre, de la graine d'Asperges en pepiniere, pour en avoir sa provision, & cela se seme comme les autres graines.

On plante les quarrés d'Asperges dont on a besoin, & on prend pour cela, ou du beau plant d'un an, ou du plant de deux.

La maniere de planter le plant d'Asperges, est de mettre deux ou trois pieds ensemble, étendre proprement leurs racines, sans les rogner que fort peu, si on ne veut, & ensuite les couvrir de deux ou trois pouces de terre, les planter en échiquier à un pied & demi l'un de l'autre : la planche doit avoir pour l'ordinaire, quatre bons pieds de large, pour y en mettre trois rangs ; mais si on a dessein d'en réchauffer l'Hyver, il ne faut faire des planches que de trois pieds : & il est à remarquer que si on est en terre seche, il faut creuser la planche d'un bon fer de bêche, & par ce moyen élever les sentiers en dos de bahu : cette terre sert à recouvrir petit à petit, d'année en année, le plant qui se fortifie, & sort, pour ainsi dire, de terre ; que si on est en terre humide & fort fraîche, le mieux est de ne point creuser la planche & au contraire la tenir un peu plus haute que le sentier, afin que les eaux d'Hyver y descendent & ne fassent point pourrir le pied, qui ne craint rien tant que la trop

grande humidité : il faut soigneusement sarcler pendant l'Eté les Asperges tant jeunes que vieilles, & en ce mois de Mars, devant qu'elles commencent à sortir de terre, il leur faut donner un petit labour d'environ un demi-pied de profondeur, pour donner plus de liberté de sortir aux jeunes Asperges.

Les Raves semées à champ sur couche, ne sont d'ordinaire ni si belles ni si bonnes que celles qui sont semées dans des trous, & sont plus sujettes à devenir creuses & cordées.

On fait encore quelques couches pour des Raves, afin d'en avoir jusqu'à ce que celles de pleine terre commencent à donner à l'entrée de Mai ; tous les autres mois de l'année en produiront assez en pleine terre, si on prend soin d'en semer de tems en tems, & peu chaque fois, & que sur-tout, on les arrose amplement.

Au commencement du mois, vient le tems de replanter ce qu'on veut faire monter en graine, le porreau, l'oignon, & surtout leb lanc, les gousses d'Ail, la graine & les gousses d'Echalotte, les Choux-blancs, les Pencaliers, &c. On lie les Laitues qui devroient pommer, & qui ne le font pas ; ce lien les fait en quelque façon pommer par force.

Semer la graine de Giroflée panachée sur couche devant la pleine Lune pour la replanter en Mai : semer les fleurs annuelles aussi sur couche pour les replanter à la fin de Mai, sçavoir les Passe-velours, Oeillets d'Inde, les Roses d'Inde, les Belles-de-nuit.

On acheve de planter les Arbres, soit en place, soit en mannequin.

On donne le premier labour à toutes sortes de Jardins, tant pour les rendre agréables pendant les Fêtes de Pâques, que pour disposer la terre à toutes sortes de plants & de semences.

On met en terre les Amandes qui sont germées, & on leur rompt le germe avant de les replanter.

On seme dans les Parterres de la graine de Pavot & de Pieds-d'Allouette, qui fleuriront après ceux qui ont été semés en Septembre.

On plante les Oculus Christi.

On seme vers le vingt du mois sur couche des Capres-Capucines, pour en replanter un mois après à quelque bonne exposition au pied de quelque Arbre.

OUVRAGES

OUVRAGES D'AVRIL.

IL n'y a point de mois dans le cours de l'année où il y ait plus à travailler aux Jardins que dans celui-ci; la terre commence d'être très-propre, non-seulement à être labourée, mais à recevoir tout ce qu'on y peut planter ou semer, Laitue, Poirée, Choux pommés, Bourrache, Buglose, Artichaux, Estragon, Baume, Violette, &c. Devant le mois d'Avril, elle est encore trop froide, après le mois d'Avril, elle commence d'être trop seche; on regarnit les places où les Arbres nouveaux plantés ne promettent pas un bon succès, soit par la gomme, si ce sont fruits à noyau, soit par de misérables petits Jets en toutes sortes de fruitiers, mais pour cette importante réparation, il faut avoir élevé des Arbres en manequin, l'habile Curieux n'y manquera jamais; il aura même le plaisir de mettre de ces Arbres tout auprès de ceux qui ne sont pas bien leur devoir, en cas que leur mort ne soit pas tout-à-fait assurée; si elle est évidente, on les arrache absolument, afin qu'ils fassent place à ces nouveaux qu'on leur veut substituer, & pour cela, on prend des temps sombres & pluvieux.

On fait la seconde taille aux branches des Pêchers, j'entends uniquement les branches à fruits pour les racourcir jusques sur l'endroit, où il y a du fruit noué, & si quelques-uns de ces Pêchers ont fait sur des branches hautes de forts Jets, comme il arrive quelquefois après la pleine Lune de Mars, on les pince pour les faire multiplier en branches à fruit, & les tenir bas quand on a besoin qu'ils ne s'élevent pas si-tôt.

Les Pois semés en bonne exposition dès la mi-Octobre, doivent commencer dès la mi-Avril au moins à faire leurs premieres fleurs, & par conséquent il les faut pincer. La fleur vient d'ordinaire aux pois du nombril de la cinq ou sixiéme feuille, & du même endroit il en sort un bras, qui s'allonge infiniment, & fait à chaque feuille une couple de fleurs semblables aux premieres, & ainsi pour fortifier les premieres, on coupe ce nouveau bras immédiatement au-dessus de la seconde fleur.

On continue de tailler les Melons & les Concombres, de réchauffer les vieilles Couches, d'en faire de nouvelles, & de semer des Concombres, pour en avoir à replanter en pleine terre, qui puissent donner sur la fin de l'Eté, & sur le commencement de l'Automne.

On fait quelques Couches de Champignons en terre neuve. J'ai dit ailleurs la maniere de les faire.

C'est dans ce mois qu'arrive la Lune, qu'on appelle vulgairement la lune rousse; elle est fort sujette à être venteuse, froide & seche, & il en périt beaucoup d'Arbres nouveaux plantés, si on n'a grand soin de leur arroser le pied une fois par semaine, & pour cela on fait un cerne de trois ou quatre pouces de profondeur autour du pied, à l'endroit où on peut juger que sont les extrémités des racines; & on verse dans ce cerne une cruche d'eau, si l'Arbre est petit, ou deux & trois, s'il est plus grand, & quand l'eau est imbibée, on remet, si on veut, la terre dans le cerne, ou bien on le couvre de quelque fumier sec, ou herbes nouvellement arrachées, pour recommencer une fois la semaine pendant les grandes secheresses.

On sarcle, c'est-à-dire, on arrache les méchantes herbes qui viennent dans les bonnes semences, on fait la même chose aux Fraisiers, aux Pois, aux Laitues replantées, & même on serfouit tout cela pour ameublir la terre, & donner de l'ouverture aux premieres pluies qui viendront.

A la mi-Avril on commence à semer un peu de Chicorée blanche en pleine terre, pour y blanchir en place, pourvû qu'elle soit bien clair semée; rien ne monte si aisément en graine que cette Chicorée.

On seme en place à la mi-Avril les premiers Cardons d'Espagne, & on seme les seconds au commencement de Mai; les premiers sont d'ordinaire un mois à lever, les autres sont environ quinze jours

On seme encore de l'Oseille dans ce mois, si on n'en a pas sa provision, & on la seme, soit en planche, & cela par rayons, ce qui est assez propre, ou à plein champ, ce qui est le plus ordinaire, ou bien on en seme sur le bord des quarrés pour servir de bordure.

On en replante aussi par rayons de celle qu'on a d'ailleurs, qui n'a qu'environ un an, & sur-tout, de celle de la grande espece, soit que la nécessité en ait fait détruire quelque Planche, & qu'on ne la veuille pas perdre, soit qu'on le fasse à dessein.

On fait la même chose pour du Fenouil, pour de l'Anis, & si les grands vents & le froid ne l'empêchent pas, on commence à donner un peu d'air aux Melons qui sont sous cloche, pour continuer de leur en donner petit à petit, davantage jusqu'à la fin de

Maï qu'on ôte tout-à-fait les cloches, si on est en bon climat : on se sert de trois petites fourchettes pour élever chaque cloche, autrement le plant s'y estiolle, & si après y avoir donné un peu d'air, le froid est capable de gâter les bras & les feuilles qui sortent, on prend soin de les couvrir d'un peu de litiere seche.

A la fin du mois, on replante des Raves prises sur les couches où on en a élevé, afin d'en préparer une bonne provision de graine, & on choisit pour cela, celles qui ont le navet le plus rouge, & le moins garni de feuilles ; on n'a qu'à faire dans une ou plusieurs Planches, un trou avec un plantoir, & y fourrer la Rave, & presser ensuite la terre contre la Rave, les trous seront à un pied l'un de l'autre, & ensuite on les arrose, si la pluie n'en épargne pas la peine.

On choisit parmi les Laitues pommées, tant celles d'Hyver, qui sont la Coquille & la Jerusalem, que les Creppes-blondes élevées sur couche & sous cloche, une partie de celles qui sont les plus belles, pour les planter toutes ensemble dans quelques Planches à un pied l'une de l'autre, afin qu'elles y montent en graine : cela se plante aussi avec le plantoir.

On plante des bordures de Thim, Sauge, Marjolaine, Hisope, Lavande, Rhue, Absinthe, &c.

On replante des Laitues du Printemps pour pommer, & voici à peu près leur ordre & leur suite : la Crêpe-blonde est la premiere & la meilleure, comme la plus tendre & la plus délicate, mais il lui faut de la terre douce & légere, ou sur une couche pour y en planter sous cloche dès le mois de Fevrier, & pendant tout le mois de Mars, & le commencement d'Avril ; la grosse terre ne lui convient pas, elle n'y grossit point, & au contraire, elle y fond : la Crêpe verte, la Laitue George, la Petite rouge, la Royale, la Belle-garde, & la Perpignane suivent après. La Royale est une très-belle & grosse Laitue, qui ne differe de la Belle-garde, qu'en ce que celle-ci est un peu plus crêpée, la Capucine, la Courte, l'Aubervilliers & l'Autriche leur succedent, & ne montent pas si aisément en graine que les précédentes : enfin viennent les Alfanges, les Chicons & les impériales, qui sont Laitues à lier : la Laitue de Gennes, tant la rouge que la blonde & la verte, sont les dernieres pour l'Eté ; il en faut replanter beaucoup dès le commencement de Mai, pour être bonnes vers la S. Jean, & tout le reste de l'Eté, c'est de toutes les Laitues, celle qui résiste le mieux aux grandes chaleurs, & qui monte le plus difficilement, & ainsi pour en élever de la grai-

ne, il en faut avoir femé fur couche, fous cloche dès la fin de Février, pour en avoir de bonnes à replanter à la fin d'Avril.

La Royale recommence d'être bonne à replanter à la mi-Septembre, pour fournir avec la Genne, le refte de l'Automne : on feme dès la fin d'Août la Coquille, ou Laitue d'Hyver, pour en avoir à replanter au mois d'Octobre & de Novembre pour l'Hyver.

Il eft difficile de faire des defcriptions de chacune de ces efpeces de Laitues, pour les faire connoître par là, leur différence ne confiftant gueres qu'à avoir la feuille un peu plus ou un peu moins verte ou frifée : c'eft affez que les Curieux en fçachent le nom pour en demander de l'efpece à leurs amis, ou en acheter aux Marchands; l'ufage apprend à les connoître; les deux Crêpées font ainfi nommées à caufe que leurs feuilles font frifées; les Laitues qu'on nomme rouges, font aifées à connoître par leur couleur; la Coquille a la feuille fort ronde, avec une grande difpofition à fe fermer en coquille.

Il y a une infinité d'efpece de Laitues; les plus miférables, ce font celles qu'on appelle Langues de chat; elles font fort pointues, & ne pomment point : la Laitue d'Aubervilliers devient extraordinairement dure, & n'eft gueres bonne pour les Salades, elle eft meilleure pour le Potage, elle a cependant une grande difpofition à être amere.

Il ne faut pas manquer de femer de quinze jours en quinze jours, un peu de Laitues de Genne, pour en avoir toujours de bonne à replanter pendant tout l'Eté, jufqu'à la mi-Septembre.

Il faut foigneufement, & fur-tout pendant la pluie, faire la guerre aux Limaffons & aux Limaffes qui fortent des murailles, où ils fe forment de nouveau, ils font un grand ravage à brouter les nouveaux jets des Arbres, des Laitues nouvelles plantées, & les Choux replantés tout de noveau.

Si les roux-vents regnent, comme c'eft l'ordinaire pendant ce mois-ci, il faut arrofer amplement & foigneufement, tout ce qui eft du Potager, à la referve des Afperges.

On continue de tailler les Melons & les Concombres, on en plante de nouveaux fur des couches nouvelles au commencement du mois, & même on en feme en pleine terre dans de petites foffes pleines de terreau, & qui foient femblables à celles dont j'ai ci-devant parlé pour les Cardons.

On cherche de jeunes Fraiſiers dans les Bois pour en faire des Pepinieres à quelque endroit du Jardin, on en plante deux ou trois pieds enſemble à quatre ou cinq pouces l'un de l'autre, & cela, ſi on eſt en terre ſeche, dans une Planche creuſe de deux ou trois pouces pour retenir & conſerver l'eau des pluies, & des arroſemens, ou à quelque Planche voiſine des murs du Nord.

On œilletonne les Artichaux, auſſi-tôt qu'il ſont aſſez forts pour cela, & on plante tout ce qu'on a beſoin d'en planter, deux dans chaque foſſe creuſe de trois ou quatre pouces, & éloignée l'une de l'autre de deux bons pieds & demi; chaque Planche doit avoir quatre pieds de large, pour contenir deux rangées d'Artichaux ſur les bords de la Planche, & il faut qu'il y ait trois pieds de vuide dans le milieu pour ſervir à y planter de la Poirée à Cardes, ou même des Choux-fleurs à l'imitation des Maréchés qui ſont bons ménagers de leur terre : les deux pieds d'Artichaux que l'on plante dans chaque foſſe, doivent être éloignés d'un bon demi-pied l'un de l'autre.

On plante encore des Aſperges, & on regarnit les places qui ont manqué, ſi on peut les connoître d'abord, & on prend ſoin d'arroſer quelquefois les nouveaux pieds.

On lie encore des Laitues qui ne pomment pas comme elles devroient.

On tient les fenêtres des Serres d'Orangers ouvertes pendant tous les beaux jours, pour les raccoutumer au grand air.

On ſort vers la fin du mois les Jaſmins, & on les taille.

On taille la Vigne dès les premiers jours du mois, ſi on ne l'a fait dans la mi-Mars, & on taille plutôt celle des Eſpaliers, que celle qui eſt en plein air.

On a mis au mois de Mars en terre, les Amandes qui ont germé de bonne heure, & on met en ce temps-ci, celles qui n'ayant pas germé avec les autres, avoient été remiſes dans du terreau, ou de la terre, ou du ſable, &c.

Les Jardins, dès le commencement du mois, doivent être preſque dans leur perfection, tant pour la propreté univerſelle, que pour voir la terre couverte, ſoit de toutes les graines qui ont dû être ſemées, & avoir levé, ſoit de tous les Plants qu'on a mis, à la réſerve des Chicorées, Celeri, des Choux-fleurs, &c. qu'on ne replante que vers la mi-Mai.

Enfin, ſi on a manqué de faire en Mars tout ce qu'on devoit avoir fait, il le faut faire dès le commencement de ce mois, & par-

ticulierement, il faut femer le Perfil, la Chicorée fauvage, les premiers Haricots : on feme les feconds à la mi-Mai, & les troifiémes à la fin, c'eft pour en avoir au bout de deux mois ; on feme auffi d'autres Feves dès la mi-Avril.

C'eft dans ces temps-ci, que les Fraifiers en pleine terre font leurs montans, & qu'il y faut extrêmement prendre garde pour arracher tous les Coucous ; c'eft-à-dire, les Fraifiers qui fleuriffent beaucoup, & ne nouent point ; je veux même qu'on arrache les Caprons, à moins qu'on ait une amitié particuliere pour eux ; ils font faciles à connoître par leurs gros montans courts & velus, leur fleur très-large, leur feuille grande, velue, & prefque piquante ; mais pour les Coucous, il eft difficile de les connoître, & fur tout, jufques à ce que leurs montans foient faits : la plupart d'entr'eux, font Fraifiers qui ont dégénéré, ainfi les feuilles des bons & des mauvais fe reffemblent affez ; mais ces pieds dégénérés en font enfuite par leurs traînaffes une infinité d'autres qui font très-beaux, & par conféquent fort trompeurs : ceux qui les connoiffent, s'apperçoivent bien qu'ils font un peu velus, & plus verdâtres, que les bons, mais enfin, fi on n'eft extraordinairement appliqué à faire la guerre à ce malheureux Plant, qui impofe par fa beauté, on fe trouve en peu de temps réduit à n'en avoir plus d'autres : c'eft à lui que convient particuliérement le Proverbe : de *belle montre & peu de rapport.*

On feme les derniers Concombres, vers le dix ou le douze du mois pour en avoir de tardifs, & pour en avoir à confire en Octobre, cela s'appelle vulgairement Cornichons.

Il faut beaucoup pincer les montans des Fraifiers, & en arracher même quelques-uns de ceux que les pieds foibles font en trop grande quantité ; pincer, c'eft ôter les dernieres fleurs, & derniers boutons de l'extremité de chaque montant, pour n'y en laiffer que trois ou quatre au plus de ceux qui ont paru les premiers fur ces mêmes montans, & qui en effet, font les plus près de terre.

C'eft particulierement vers la fin du mois que commence la Lune de Mai qui eft fi féconde & fi vigoureufe en fes productions, qu'il faut, avec tout le foin poffible, parcourir les Efpaliers, pour retirer de derriere les échalas, les branches qui s'y font gliffées foit les menues, foit particulierement les groffes : c'eft pendant ce même temps, que fe doit faire la troifiéme taille des Pêchers, & des autres Fruits à noyau : la deuxiéme s'eft faite pendant la fleur pour ôter les endroits qui n'ont pas fleuri, comme on l'avoit efpéré,

Dans celle-ci, on compte que les fleurs qui doivent nouer, sont nouées, & par conséquent, il ne faut pas ici compter pour Pêches véritables, que celles qui sont bien nouées, & même qui sont assez grosses; parce qu'enfin il en tombe assez juques-là, quoiqu'elles paroissent être bien nouées; il est donc à propos de racourcir toutes les branches qui ont été laissées longues pour fruit; & qui non-seulement, ou n'en ont point retenu, ou n'en ont retenu que peu, & peut-être poussent foiblement, c'est-à-dire, font de très-petits jets, ou ne font simplement, que des feuilles; il faut réduire les plus foibles de ces branches à ne faire qu'un seul jet, ou deux au plus, & généralement racourcir toutes les branches qui ne paroissent pas vigoureuses, ou paroissent brûlées par les roux-vents, & enfin proportionner à l'état naturel de chaque Arbre, la charge qu'on lui doit selon son plus ou son moins de vigueur: & ainsi, il en faut laisser beaucoup aux Arbres vigoureux, & sur-tout, s'ils sont venus de noyaux, & en laisser peu à ceux qui sont foibles; & toujours avoir en vue de faire ce qui s'appelle un bel Arbre, prenant soin que tant que faire se pourra, chaque branche à fruit ait un fruit à son extrémité: cette troisiéme taille se doit faire devant que de palisser, ou au moins en palissant.

C'est aussi en ce temps-ci qu'il faut pincer, c'est-à-dire, rompre à quatre ou cinq yeux les gros jets, qui en quelques Pêchers sont venus sur la grosse taille de l'année, afin de leur en faire pousser trois ou quatre médiocres, qui soient en partie pour fruit, au lieu d'une qui seroit restée seule, & à bois; cela se doit faire particulierement sur les plus grosses, qui poussent à l'extrémité de l'Arbre haut monté; quand en effet, il est déja assez élevé, cela se fait quelquefois, mais rarement sur celles qui poussent en bas, quand on a besoin de garnir quelque vuide qui s'est fait auprès de très-grosses branches, soit jeunes, soit vieilles, qu'on aura racourcies à la taille d'Hyver; ces grosses sont assez sujettes à ne rien pousser, ou à devenir pleines de gomme, tant elles-mêmes que les nouvelles qu'elles produisent au Printemps.

Il est à propos de pincer tous les autres Fruitiers, à la réserve des greffes, qui ayant été faites sur de gros pieds, ont commencé de pousser avec beaucoup de vigueur; les jets de telles greffes en deviendroient trop grands & trop dégarnis, si cette opération ne les arrêtoit, & ne leur faisoit produire beaucoup de branches qui se trouveront bonnes, au lieu d'une qui auroit pû demeurer inutile. On a beau pincer hors de telles occasions, il n'en arrive au-

cun avantage ; le pincer s'étend auſſi quelquefois ſur les Figuiers ; mais cela ne ſe fait qu'à la fin de Mai, comme je l'expliquerai ci-après.

OUVRAGES DE MAI.

LES effets de la végétation pendant le mois de Mars, n'ont été, ce ſemble, que de petits coups d'eſſai de la nature, qui ſe prépare à quelque choſe de grand : des Arbres fleuris, des feuilles ſorties, des bourgeons commencés, &c. tout cela marque bien moins de la vigueur, que de la foibleſſe. Nous avons vû enſuite augmenter les forces de cette même nature dans les productions d'Avril : des Fruits noués, des Jets allongés, des ſemences naiſſantes, &c. mais enfin quand on eſt au mois de Mai, c'eſt tout de bon que cette mere de la végétation fait paroître ce qu'elle a de véritable vigueur, pour s'y maintenir encore dans les mois de Juin & de Juillet, des murailles couvertes de nouvelles branches, des Fruits groſſiſſans, la terre toute verdoyante, &c. Et c'eſt pourlors que les Jardiniers ont grand beſoin d'être ſur leurs gardes, pour ne voir pas tomber leur Jardin en déſordre ; car ſûrement s'ils ne ſont extrêmement ſoigneux & laborieux, tout eſt à craindre pour eux ; les méchantes herbes auront en peu de temps étouffé toutes leurs bonnes ſemences, leurs Allées deviendront en friche, leurs Arbres tomberont dans la derniere confuſion, & partant c'eſt à eux de veiller avec beaucoup d'application à ſarcler, labourer, nettoyer, ébourgeonner, paliſſer, & par ce moyen ils ſont les maîtres d'avoir la gloire de donner à leurs Jardins tout le luſtre & tout le mérite qui leur eſt dû.

Les pois verds qu'ils ont ſemé en Côtieres au mois d'Octobre : vont commencer la récompenſe de leurs peines ; les voilà qui entrent en fleur dans les premiers jours de ce mois (les Fleurs durent d'ordinaire huit & dix jours, devant que de venir en plateaux, & trois ſemaines après ils demandent à ſortir de leurs Coſſes.) Cependant vers le ſept ou huitiéme du mois il faudra planter les Choux-fleurs, les Choux de Milan, les Capres Capucines, & les Cardes de Poirées, &c. ſi on les plante plutôt, on les voit d'ordinaire monter, ce qu'il ne faut pas ; & enfin pour cela il ne faut pas aller plus loin que le quinze, non plus que pour ſemer des Choux d'Hyver. On acheve le plutôt qu'on peut d'œilletonner les Artichaux qui ſont forts, & qui ont beſoin d'être déchargés & éclaircis ;

éclaircis ; on acheve d'en replanter de nouveaux : les œilletons ne laissent pas d'être bons, quoiqu'il ne paroisse aucune petite racine à leur talon; pourvû qu'ils soient assez gros & blancs, on peut s'assurer que la plûpart donneront de beaux Fruits en Automne, & dans la vérité il est à souhaiter qu'ils n'en donnent pas plûtôt; car ceux qui viennent devant ce tems-là, sont d'ordinaire chetifs & avortés. Ce n'est pas tout que de planter de bons gros jeunes œilletons, il en faut aussi planter de mediocres, & sur-tout à quelque bon abri, pour n'y faire autre chose que se fortifier pendant le reste de l'année, afin qu'ils deviennent en état de pouvoir de bonne heure donner leurs premieres Pommes au Printems. Ceux qui en ont donné l'Automne, ne vont pas si vîte que ceux-ci; ensuite la Poirée pour Cardes, se doit planter presqu'en même tems, & elle est bien placée, si on la met dans le milieu de ces Artichaux, c'est-à-dire, un pied de Poirée entre deux pieds d'Artichaux, ensorte qu'il y en ait dans un rang, & point dans l'autre; car enfin, il faut laisser une place libre pour aller arroser, sarcler, labourer, cueillir, & même couvrir au besoin.

Les premiers Melons commencent à nouer dans le premier quartier, ou à la pleine Lune de ce mois, mais surtout on en voit nouer au décours, si les couches en ont été bien chaudes pendant la pleine Lune, & qu'elles le soient moins à son décours.

On range en même tems les Figuiers dans la place de la Figuerie, pour les mettre dans la disposition qu'on veut; ils commencent pour-lors à pousser leurs feuilles & leurs Jets, & enfin leurs Fruits grossissent à la pleine Lune.

Vers la fin du mois, on commence à palisser diligemment & promptement les nouveaux Jets d'Arbres, si toutefois ils sont assez forts pour cela, & il est bon d'avoir achevé dans les premiers jours de Juin; car à la fin de Juin il faut recommencer le second palissage des premiers Jets, & le premier de ceux qui n'ont pas encore commencé de l'être ; on doit même pincer les gros Jets qu'on trouvera, soit qu'après le premier pincement d'Avril ils n'ayent pas multiplié en branches dans leur étendue, & au contraire n'ayent fait encore qu'un seul gros Jet, soit qu'ils ayent multiplié, & qu'il soit venu quelque Jet assez gros pour être pincé, ou autrement ce gros Jet seroit inutile & pernicieux; inutile en ce qu'il le faudroit ôter, ou au moins beaucoup racourcir ; & pernicieux en ce qu'il auroit, pour ainsi dire, volé une nourriture qui

devoit aller à des Jets néceſſaires : bien entendu qu'il faut en paliſſant coucher toutes les branches qui le peuvent & doivent être, ſans en lier pluſieurs enſemble, & ſans en ôter ou arracher aucune qui ſoit belle, à moins qu'abſolument on ne la puiſſe pas coucher. Ce qu'étant, il la faut couper à l'épaiſſeur d'un écu du lieu d'où elle ſort, en eſpérance que des deux côtés de cette épaiſſeur il en naiſſe quelques bonnes branches à Fruit. Il faut auſſi éviter d'en croiſer aucune, à moins que la néceſſité de remplir un vuide, & de faire de l'égalité, n'y oblige.

Si on a des Arbres qui doivent monter, il faut diſpoſer pour cela la branche qui paroît propre à le faire.

On lie les greffes, ſoit à leur ſouche, ou à des bâtons mis exprès pour leur faire prendre la figure qu'on y veut & empêcher que les vents ne les rompent.

On ſeme amplement de la Laitue de Genne, & on en plante, & d'autres auſſi.

On ébourgeonne les Poiriers, ſoit pour ôter de faux Jets, s'il en paroît, ce qui ſe fait en les arrachant tout-à-fait s'ils ſont confuſion, ſoit même pour en ôter de bons ; mais comme ils pourroient faire cette confuſion, qui eſt tant à craindre dans l'Arbre, il eſt néceſſaire de les ôter pour fortifier ceux qui doivent faire la figure de cet Arbre : un ſecond Jet deviendra bien plus vigoureux, ſi on lui ôte celui, qui étant à l'extrémité de la taille, étoit compté pour le premier.

On ſeme de la Chicorée pour en avoir de bonne à la fin de Juillet. Celle-ci peut blanchir en place, c'eſt-à-dire, ſans être replantée, ſi elle eſt clair-ſemée & bien arroſée pendant tout le mois ; on prend le tems de quelques pluies, pour replanter les fleurs annuelles en place ; il ne manque guéres d'y en venir : comme auſſi prend-on ce tems-là pour remettre des Arbres en manequin à la place des morts, ou de ceux qui rechignent, ou pour en mettre de ceux dont on n'a pas trop bonne eſpérance : la maniere de s'y prendre, eſt de faire un trou capable d'y ranger le manequin, l'y mettre enſuite, garnir ſoigneuſement de terre tout le tour du manequin, la preſſer même avec le pied ou avec la main ; & auſſi-tôt y verſer tout au tour deux ou trois cruchées d'eau, pour marier parfaitement les terres de dehors avec celles de dedans, enſorte qu'il n'y reſte pas le moindre vuide du monde : il eſt néceſſaire de recommencer ces arroſemens deux ou trois fois pendant le reſte de l'Eté.

On replante encore de la Poirée, & on choisit pour cela la plus blonde de celle qui est venue des dernieres semences : elle est plus belle & meilleure que la verte.

On continue la Pepiniere des Fraisiers jusques à la fin du mois, & alors on connoît parfaitement les bons par les montans.

On lie encore les Laitues qui ne pomment pas comme elles devroient.

On ne seme plus d'autres Laitues que de la Genne passé la mi-Mai, toutes les autres montent trop aisément.

On replante des Melons & Concombres en pleine terre, & cela dans de petites fosses pleines de terreau. On plante aussi des Citrouilles dans de semblables trous, éloignés de trois toises. Elles ont été élevées sur couche, & afin qu'elles reprennent plûtôt, on les couvre de quelque chose pendant cinq ou six jours, à moins qu'il ne pleuve ; le grand Soleil les fait faner & souvent périr.

On continue de semer un peu de Pois, & ce doit être de ceux de grosse espéce. On rame, si on veut, les autres qui sont forts, après les avoir bien serfouis. Les Pois ramés donnent plus de Fruits que les autres

On sort les Orangers au premier quartier de la Lune de ce mois, si le tems commence d'être en sureté contre les gelées, & on encaisse ceux qui en ont besoin ; il faut voir leur culture dans le Traité fait pour cela. On a eu soin pendant tous les beaux jours d'Avril de laisser ouvertes les fenêtres de la Serre, pour accoutumer les Orangers au grand air.

On taille les Jasmins en les sortant, c'est-à-dire qu'on leur coupe toutes les branches à un demi-pouce près.

A la fin du mois on commence à faire les premieres tontures des Palissades, Bouis, Filaris, Ifs & Espicias.

Sur toutes choses, on arrose amplement si le Soleil est chaud, autrement toutes les Plantes rôtissent, & avec des arrosemens elles profitent toutes à vue d'œil. On arrose aussi les Arbres nouveaux plantés, & pour cela on fait un cerne creux de quatre ou cinq pouces autour de l'extrémité des racines, on y verse quelques cruchées d'eau, & quand elle est imbibée, on remet la terre dans le cerne, ou bien on le remplit de fumier sec pour continuer d'autres arrosemens, jusques à ce qu'on voye que les Arbres ont bien pris & après cela on r'égale la terre.

On peut commencer à replanter du Pourpier pour graine sur la fin du mois.

On continue de tailler les Melons, & on n'en replante plus passé le mois de Mai.

Mais on plante encore des Concombres.

On commence à planter du Celeri à la fin du mois, & on a deux manieres de le planter, sçavoir dans des planches creuses, comme on fait les Asperges à trois rangs dans chaque planche, mettant les rangs & les pieds de Celeri, éloignés d'environ un pied, & c'est le mieux, quand ils sont un peu forts, pour les pouvoir rechauffer de terre, par le moyen de celle qu'on a sorti des rayons, & qu'on a élevé sur les planches voisines, ou bien on le replante en pleine terre en la même distance que ci-devant, & à la fin de l'Automne, après les avoir liés de deux ou trois liens, on les éleve en mote, pour les replanter tout le plus près qu'on peut les uns des autres, afin de les couvrir de grand fumier sec plus aisément, & que par ce moyen ils blanchissent mieux, & se défendent de la gelée.

Vers la fin du mois, on commence de lier la Vigne aux échalas, & de palisser les pieds qui sont en Espalier, après avoir premierement ébourgeonné tous les jets foibles, inutiles & infructueux.

On plante des Anemones simples, qui fleurissent un mois après; on a pû en planter tous les mois depuis le mois d'Août, & ceux là fleurissent de même, si le grand froid ne les empêche.

Dès le commencement du mois, ou au moins dès qu'il se peut, on épluche les Abricots quand il y en a trop, pour n'en laisser jamais deux l'un auprès de l'autre, & donner le moyen de grossir à ceux qu'on y laisse; on peut faire à la fin du mois le même épluchement aux Pêches & aux Poires, si elles sont assez grosses pour cela, & qu'il y en ait trop en ce tems-là, ou au commencement du mois qui suit. On seme les premiers Choux blonds pour l'Automne & pour l'Hyver: les plus forts qu'on replante en Juillet, se mangent l'Automne, & les plus foibles qu'on replante en Septembre & Octobre, & sur-tout ceux qui sont un peu verds, sont pour servir l'Hyver.

Pendant toute la Lune de Mai, les jets des Arbres d'Espalier, sont assez sujets à se glisser derriere les échalas, comme j'ai dit au mois d'Avril, & on aura peine à les en retirer sans les casser, si de bonne heure on ne les retire, & si de huit en huit jours, on ne fait une revue exacte le long des murs, pour remedier à un si fâcheux inconvénient, contre lequel on ne peut avoir trop de précaution; beaucoup de jeunes jets se brouissent, & beaucoup deviennent tout

tortus, tout raboteux, tout rabougris, & recroquebillés, & leurs feuilles pareillement; il faut vers la pleine Lune, ôter ces feuilles brouies & recroquebillées; il faut rompre le plus bas qu'on peut, les Jets rabougris, afin qu'il en vienne quelqu'autre meilleur & plus droit: il faut tailler les Figuiers, & sur tout, ceux des Caisses: il y a un Traité particulier pour cette taille.

On continue à semer un peu de Raves parmi les autres semences, comme on a dû faire pendant les deux mois précédens.

On prend le tems de découvrir ce qui est sous cloche, ou sous chassis, s'il survient quelques pluies douces, ou un tems fort couvert, tant pour servir d'arrosement, que pour endurcir les Planches au grand air.

Si on est dans une terre sabloneuse & seche, on tâche de faire écouler par de petites rigoles, sur les endroits qui sont en culture, les eaux qui viennent quelquefois par averse & par orage, pour ne les pas laisser inutiles dans les allées, & si on est dans les terres trop fortes, grasses & humides, comme celle du Potager nouveau de Versailles, on les fait sortir des terres où elles incommodent, pour les faire perdre dans les allées, ou dans les pierrées qui les portent hors du Jardin, & pour cela il faut avoir élevé les terres en dos de bahu.

Pendant tout ce mois, il est bon de marcoter les Giroflées jaunes, soit en plantant des boutures par tout où l'on veut, soit en couchant des branches qui tiennent encore à la Plante.

Les Curieux d'Oeillets pour en avoir de doubles, sement vers le 5. 6. 7. ou 8. de la Lune de Mai, leurs bonnes graines dans des terrines, ou dans des bacquets, afin qu'au moins elle soit germée devant la pleine Lune: cette Lune est quelquefois en Juin, & d'ordinaire en Mai: il faut que ce Plant devienne assez fort pour être au mois de Septembre, replanté en pleine terre, ensorte qu'ils ayent pris terre devant l'Equinoxe: d'autres se contentent de semer leurs graines devant l'Equinoxe.

On doit replanter jusqu'à la fin de Mai des Crêpes vertes, & des Aubervilliers, pour en avoir tout le mois de Juin, avec les Chicons & les Impériales.

Il faut faire la guerre aux gros Vers blancs, qui dans ces tems-là détruisent les Fraisiers & les Laitues pommées: il faut aussi ôter les Chenilles vertes, qui mangent entiérement les feuilles des Groseillers, & font par-là périr les Groseilles.

Il faut auſſi à la fin de Mai, éclaircir les racines qui levent trop drues, & replanter ailleurs les arrachées, ſçavoir Beteraves, Panais, &c.

On peut planter des Marguerites, des Oeillets d'Ours, & des Narciſſes blancs doubles, quoique tous en fleur, cela ne les empêche pas de bien reprendre.

OUVRAGES DE JUIN.

JE redis ici la même choſe que j'ai déja redite au commencement des Ouvrages de chaque mois, c'eſt-à-dire, qu'il faut faire dès l'entrée de celui-ci, tout ce qu'on n'a pas pû faire le mois précédent; & même il faut continuer tous les mêmes Ouvrages, à la réſerve toutefois des couches, qui ne ſont plus néceſſaires pour les Melons: mais on en peut faire pour les Concombres tardifs, & pour les Champignons.

On peut encore replanter quelques Artichaux juſqu'au douze ou quinze du mois; ils ſerviront pour le Printems ſuivant, étant bien arroſés; les arroſemens ſont inutiles, ſi l'eau ne pénétre pas juſqu'à la racine, & ainſi plus la plante fait des racines profondes, & plus faut-il faire des arroſemens amples, & ſur-tout, dans les terres ſeches; car dans les terres humides & fortes, il faut arroſer moins ſouvent, & moins amplement; par exemple les Artichaux dans les terres legeres, ont beſoin d'une cruche de deux jours l'un pour chaque pied, & dans les terres fortes, une cruche peut ſervir à trois pieds.

Vers la mi-Juin on replante le Porreau à demi-pied l'un de l'autre, dans un trou creux de ſix bons pouces, qu'on fait avec un plantoir, & on n'en met qu'un dans chaque trou, ſans prendre ſoin d'approcher la terre de ce Porreau, comme on fait à toutes les autres Plantes qu'on met en terre avec un plantoir.

On continue de ſemer de la Chicorée, & de la Laitue de Genne, pour en replanter au beſoin, le reſte de l'Eté: on recueille la graine de Cerfeuil qui eſt la premiere de l'année à monter ſur le Cerfeuil ſemé d'Automne, c'eſt-à-dire, qu'on coupe tous les montans, & qu'on les laiſſe ſecher: enſuite on les bat comme le bled, & on vanne la graine de même.

La même maniere ſe pratique pour toutes les autres graines qu'on recueille chacune dans ſa Saiſon, & ſur-tout, aux mois de

Juillet & d'Août, prenant grand soin d'empêcher que les Oiseaux, qui en sont extrêmement frians, ne les mangent.

On replante des Cardes de Poirée, pour en avoir de belles l'Automne, & elles sont bien dans la place qui reste dans l'entre-deux des rangs d'Artichaux : il les faut mettre à un pied & demi, l'une de l'autre.

Il faut prendre grand soin d'ôter les méchantes herbes, qui viennent en abondance, & les ôter sur-tout devant qu'elles grainent, pour éviter la multiplication, qui ne vient que trop d'elle-même sans semer.

Il faut faire, sans plus tarder, toutes les tontures de palissades, & de bouis, ensorte qu'elles soient faites au moins à la Saint Jean, pour avoir le tems de repousser encore devant l'Automne, & arroser amplement toutes les semences des Potagers.

Arroser amplement tous les jours les Concombres sur couche, & les Melons, raisonnablement deux ou trois fois la semaine, à une demi-cruchée pour chaque pied.

Dès la mi-Juin, on commence à greffer à la pousse les Fruits à noyau, & sur-tout, les Cerises en grand Arbre sur bois de deux ans qu'on coupe à trois ou quatre pouces de l'endroit où se doit mettre l'Ecusson : le bon tems est toujours devant le Solstice.

Il faut souvent labourer les grosses terres, pour ne leur pas donner le tems de s'endurcir & de se fendre : on donne communément un labour universel dans tous les Jardins dans ce tems-ci, & le bon tems à labourer pour les terres seches, est un peu, ou devant la pluie, ou immédiatement après, ou même pendant qu'il pleut, afin que l'eau pénétre promptement dans le fond, devant que la chaleur vienne à les convertir en vapeurs : & à l'égard des terres fortes & humides, il faut prendre le tems chaud & sec, pour dessecher & rechauffer : les Jardiniers soigneux font des rigoles pour faire entrer au travers de leurs quarrés, les averses d'eau qui viennent en ce tems-ci, par les orages, & cela, sur-tout, si leurs terres sont légeres : ils font le contraire, si leurs terres sont trop fortes pour faire écouler les eaux hors des quarrés, comme j'ai dit en parlant des Ouvrages du mois de Mai.

Les Curieux d'Oeillet, ont dû commencer à mettre des baguettes à chaque pied pour soûtenir les montans, & empêcher que les vents ne rompent les boutons, & ainsi aux Cedum, &c. & s'ils ne l'ont fait, ils le font pendant ce mois, & ôtent non-seulement une partie des petits boutons qui viennent aux Oeillets en trop

grande quantité pour faire fortifier les principaux, mais aussi la plûpart des montans, pour n'en conserver qu'un des plus beaux & des plus propres à faire de belles fleurs.

On fait la guerre aux gros Vers blancs, qui détruisent les Fraisiers & les Laitues pommées.

On cultive soigneusement les Orangers, suivant la maniere que j'ai expliqué dans le Traité de leur Culture.

Le Pourpier sauvage commence à paroître au commencement de Juin, & dure jusqu'à la fin de Juillet; il faut prendre soin de le bien ratisser.

On ôte les Tulipes de terre à la fin du mois, leurs feuilles étant pour-lors fanées.

On rame les Haricots.

On seme des Pois à la fin de ce mois, pour en avoir dans le mois de Septembre.

OUVRAGES DE JUILLET.

CE mois-ci demande pareillement une grande application, & beaucoup d'activité de la part du Jardinier, pour faire ce qu'il n'a pû pendant le mois précédent, & continuer les mêmes Ouvrages, à la réserve de ces couches; les grandes chaleurs sans les arrosemens, font de grands dégats, & avec de fréquens arrosemens, font faire de belles productions.

C'est dans ce mois qu'on recueille beaucoup de graines, & qu'on seme des Chicorées pour l'Automne & pour l'Hyver: on seme de la Laitue Royale, pour en avoir de bonne à la fin d'Automne.

On seme encore quelques Ciboules, & de la Poirée pour l'Automne, & quelque peu de Raves dans des endroits frais, ou extrêmement arrosés, pour en avoir au commencement d'Août.

Si la Saison est fort seche, on commence à la fin du mois à greffer à œil-dormant sur les Coignassiers & sur les Pruniers.

On commence à replanter des Choux blonds pour la fin de l'Automne, & pour le commencement de l'Hyver.

On seme de la Laitue Royale.

On seme pour la derniere fois des Pois quarrés à la mi-Juillet, pour en avoir en Octobre.

En

En ce mois particulierement les Pêchers font plusieurs Jets: on commence à la mi-Juillet à marcoter les Oeillets, si les branches à marcoter sont assez fortes pour cela, autrement il faut attendre au mois d'Août, & jusqu'à la mi-Septembre.

OUVRAGES D'AOUST.

DE's la mi-Août on commence à semer les Epinars pour la mi-Septembre, des Mâches pour les Salades d'Hyver, & de la Laituë à Coquille, pour en avoir de pommées à la fin d'Automne, & durant l'Hyver.

On replante des Fraisiers en place, qu'on a élevés en motte.

On recueille les graines de Laituës & de Raves, d'abord qu'une partie des Cosses paroissent seches, ensuite on arrache le pied, & on met tout secher.

On recueille aussi la graine de Cerfeüil, de Porreau, de Ciboules, d'Oignons, d'Echalottes & de Rocamboles.

On seme des Raves en pleine terre pour l'Automne.

A la fin du mois on seme à quelque bonne exposition des Choux pommés, pour les remettre en pepiniere à quelqu'autre bon abri, où ils doivent passer l'Hyver, & être replantés en place au Printemps.

On seme tout le long du mois des Laituës à Coquilles à quelque bonne exposition, tant pour en replanter à la fin de Septembre, ou au commencement d'Octobre en place & à l'abri, que pour en avoir de toutes endurcies au froid, à les pouvoir replanter après l'Hyver, soit en pleine terre au mois de Mars, soit sur Couche dès le mois de Février, & s'il fait bien froid l'Hyver, il faut les couvrir un peu avec de grande litiere.

On peut semer quelques Oignons, pour en avoir de bons l'année suivante dès le mois de Juillet, & il est bon de replanter ceux-là au mois de Mars ensuite. On arrose beaucoup.

On replante beaucoup de Chicorées à un grand pied l'une de l'autre, & même des Laituës Royales, & des Perpignanes, qui sont très-bonnes l'Automne & l'Hyver.

On seme des Mâches pour le Carême.

On replante encore des Choux d'Hyver.

On tond les palissades pour la seconde fois.

On acheve de palisser, & on commence à découvrir petit à pe-

tit les Fruits à qui on veut faire prendre beaucoup de couleur, sçavoir les Pêches, les Pommes d'Api, &c.

On lie la Chicorée d'un lien, ou de deux, ou de trois, si elle est bien grande : celui d'enhaut doit être toujours plus lâche que les autres, autrement elle creve par le côté en blanchissant.

Dès la mi-Août on commence à couvrir de terreau les Oseilles qu'on a coupées bien ras pour les remettre en vigueur. C'est assez d'y mettre un bon pouce de terreau par-tout ; elles pourroient pourrir si on y en mettoit davantage.

On seme encore de l'Oseille, du Cerfeüil & des Ciboules.

On arrache les traînasses des Fraisiers, pour conserver les vieux pieds plus vigoureux ; & quand il n'y a plus de Fruit, ce qui est à la fin de Juillet, ou au commencement d'Août, on coupe les vieux montans & toutes les vieilles feüilles afin qu'il s'en fasse de nouvelles.

On coupe aussi tous les vieux montans d'Artichaux, les pommes en étant ôtées.

On seme encore des Epinars à la fin du mois, pour le commencement de l'Hyver.

On sort les Oignons de terre quand les montans commencent à secher, & on les laisse dix ou douze jours à l'air pour se secher devant que de les serrer dans le grenier ou autre lieu sec, ou les mettre en liasse, autrement ils s'échaufferoient étant serrés devant que d'être secs, & se pourriroient.

On cueille les Echalottes dès le commencement du mois, & on sort l'Ail de terre.

A la fin d'Août les Fleuristes mettent en terre leurs Hyacintes, leurs belles Anemones, leurs beaux Renoncules, leurs Jonquilles, leurs Totus Albus, & leurs Impériales.

On fait la guerre aux Mouches ordinaires, & aux Mouches-Guespes, qui mangent les Figues, les Muscats & autres Fruits, & pour cela on attache aux branches des Fioles pleines d'eau détrempée avec un peu de miel. Ces Mouches attirées par la douceur de ce miel, entrent dans le goulot des Fioles, & y périssent dans l'eau. Il faut les changer d'eau d'abord qu'on voit la Fiole presque pleine de ces petits malheureux insectes.

Quand le premier Oeillet d'un pied est beau, il ne s'ensuit pas que tous les autres le soient : les beautés de l'Oeillet sont d'être grand, bien garni, bien rangé, de belle couleur, bien panaché, & fort velouté.

On foule au commencement du mois les montans des Oignons & les feüilles de Beteraves, Carotes, Panais, &c. ou bien on ôte les feuilles pour faire grossir ce qui est dans la terre, en empêchant que la seve ne sorte en dehors.

Il fait encore très-bon marcoter les œillets.

OUVRAGES DE SEPTEMBRE.

LA terre des Jardins doit être universellement couverte à la fin de ce mois-ci, ensorte qu'il n'y ait pas un seul endroit où il n'y ait des plantes Potagéres, soit semées ou replantées, ce qui n'est pas si nécessaire les mois précédens, tant parce qu'on en réserve beaucoup pour les Plantes d'Hyver, sçavoir, Laituës, Chicorées, Pois, &c. que parce que certaines Plantes demandent un assez long-temps pour se perfectionner, & qu'elles n'en auroient pas assez devant la fin de l'Automne.

On fait la même chose qu'au mois précédent.

On fait des Couches à Champignons.

On replante beaucoup de Chicorées, & lors plus près à près que dans les mois précédens, c'est-à-dire, qu'on les met à demi-pied l'une de l'autre, parce que les touffes ne viennent plus si larges.

Il en faut replanter dans presque toutes les places vuides dès le commencement du mois jusques vers le quinze ou vingt; on seme à la fin du mois des Epinars pour la troisiéme fois, & ceux-là seront bons en Carême, & même aux Rogations.

On replante encore des choux d'Hyver, & sur-tout ceux qui sont d'une espece plus verte.

On peut encore à la mi-Septembre semer quelques Planches d'Oseille, ou en replanter de vieille : elle pourra être assez forte devant les premieres gelées.

Pendant tout le mois on met des Fraisiers de la Pepiniere, à la place des touffes mortes, & on les arrose aussi-tôt, comme il faut faire en tout temps les Plantes qu'on replante.

On en met dans les pots vers le vingt, si on en veut échauffer l'Hyver.

On greffe vers le quinziéme du mois les Pêchers sur Amandier, & sur d'autres Pêchers en place : la seve y est pour-lors assez diminuée, pour ne pas noyer les Ecussons.

On lie avec de petit osier, & ensuite on envelope soigneuse-

ment vers le quinziéme du mois, de grande litiere, ou paille neuve, quelques Cardons d'Eſpagne, & quelques pieds d'Artichaux, pour en avoir de blanchis au bout de quinze ou vingt jours, & il faut prendre garde en les envelopant de les tenir extrêmement droit, autrement ils ſe renverſent, & crevent ſur un des côtés ; même pour empêcher que les grands vents ne les couchent ſur le côté, il les faut buter d'environ un bon pied de terre.

On replante ſur la fin de ce mois des Choux à pomme en Pepiniere à quelque bon abri, pour en replanter en place incontinent après l'Hyver.

On replante depuis le quinziéme du mois jusqu'à la fin, & à la mi-Octobre, les Laituës-Coquilles, à quelque bon abri, & ſur-tout dans les pieds des murs du Midi & du Levant, pour en avoir de pommées au Carême, & dans tout le mois d'Avril ou de Mai.

On lie d'un lien ou deux par le bas le Celery, & enſuite on le bute, ſoit avec du grand fumier fort ſec, ou avec de la terre ſeche pour le faire blanchir, & on prend ſoin de ne le point lier que par un tems fort ſec : la même précaution doit être pour tout ce qu'on lie; enſuite on coupe les extrémités des feuilles, afin qu'il n'y monte plus de ſeve, qui y ſeroit inutile, ainſi elle demeure dans le pied & le groſſit.

On lie auſſi les feuilles de quelques Choux-fleurs, dont la pomme commence de paroître formée.

On couvre de terreau les Oſeilles coupées.

On ſeme des Mâches pour le Carême ; les Réponſes ne valent pas la peine d'être ſemées dans un Jardin, on en trouve aſſez le Printemps dans les bleds & le long des haies.

C'eſt particulierement dans ce mois-ci, & pendant tout l'Automne, que toutes ſortes de Jardiniers ſouhaitent de la pluie.

On tâche de faire périr avec des Fioles pleines d'eau emmielées, les Mouches & les Gueſpes qui mangent les Figues, les Muſcats, les Poires & autres Fruits, &c.

On ſeme des Pavots & des Pieds d'Alloüette dans les Jardins à fleurs, pour en avoir qui fleuriſſent en Juin & Juillet, devant ceux qu'on ſeme en Mars.

Dans ce mois-ci, & le mois précédent, on replante de la Chicorée parmi les Laituës à pommer. Celles-ci doivent avoir fait leur devoir auparavant que les Chicorées ayent pris leur étenduë. Les arroſemens doivent être ordinaires pendant qu'il fait chaud & ſec.

La bonne Chicorée pour l'Hyver, si c'est en terre sablonneuse, doit avoir été semée depuis la mi-Août jusqu'à la Saint Lambert, qui est le dix-sept de ce mois ; & si c'est en terre forte, elle doit y avoir été semée un peu plûtôt, & en tout cas doit être semée fort claire, afin qu'au bout d'un mois elle soit assez grosse pour replanter, c'est-à-dire, grosse à peu près comme un doigt. Il la faut planter jusqu'à la mi-Septembre, & l'espacer de six à sept pouces, afin de la replanter une seconde fois, & plus près à près au commencement de Septembre, sans rien couper à la racine qui a fait un peu de motte, deux ou trois doigts avant dans la terre seche & sablonneuse, ou au moins dans de la terre en pente, & la couvrir pendant la gelée, pour empêcher que le froid ne la gâte jusqu'au cœur. Cela étant, elle se conserve jusqu'en Carême, au lieu que la Chicorée venuë toute grande devant les grands froids, ne sçauroit se conserver l'Hyver.

OUVRAGES D'OCTOBRE.

ON fait les mêmes Ouvrages qu'au mois précédent, à la reserve des greffes dont la saison est passée ; sur toutes choses, on prépare le Celeri & les Cardons ; on plante beaucoup de Laituës d'Hyver, & même sur de vieilles Couches, pour les pouvoir réchauffer, & en avoir de bonnes vers la Saint Martin.

A l'entrée du mois, jusqu'au dix ou douze, on seme des Epinars, pour en avoir aux Rogations.

Er on seme aussi le dernier Cerfeuil sur terre, afin qu'il soit levé devant les grandes gelées, & qu'il graine de bonne heure l'année suivante.

Dès l'entrée du mois, si on ne l'a fait à l'entrée de Septembre, on se met à défaire les Couches, & à faire des meules de fumier le plus chanci, pour y élever des Champignons.

On replante des Choux d'Hyver sur ces meules ; on met à part tous les terreaux, pour s'en servir au besoin dans le temps des nouvelles couches ; & pour ce qui est du fumier le plus pourri, on le porte sur les terres qui sont à fumer.

A la mi-Octobre on remet dans la Serre les Orangers, les Tubereuses & Jasmins ; on les y range avec quelque simétrie agréable : on laisse les fenêtres ouvertes le jour, durant qu'il ne gele pas, & toujours fermées la nuit, jusqu'à ce qu'enfin on ferme &

calfeutre soigneusement les fenêtres & les portes.

On met les pots de Tubéreuses sur le côté pour les égoutter, & empêcher que les Oignons n'y pourrissent.

On commence à planter de toutes sortes d'Arbres, si-tôt que leurs feuilles sont tombées.

On plante encore beaucoup de Laitues d'Hyver à de bons abris & de bonnes costieres, à six à sept pouces les unes des autres : il en périt assez, pour empêcher qu'on ne dise qu'elles sont trop drues.

Vers la mi-Octobre, les Fleuristes plantent leurs Tulipes, & tous les autres Oignons qui ne sont pas encore en terre.

Il faut faire les derniers labours des terres fortes & humides pendant ce mois, soit afin de faire périr les méchantes herbes, & donner un air de propreté aux Jardins pendant cette Saison-ci que la campagne est plus visitée de tout le monde, soit pour faire prendre, pour ainsi dire, croûte à ces sortes de terres, de maniere que les eaux d'Hyver n'y puissent pas si aisément pénétrer, & qu'au contraire elles puissent couler vers les endroits qui sont dans une situation plus basse.

On continue de faire la guerre aux Mouches-Guêpes, qui détruisent les Figues, les Raisins, les bonnes Prunes, les bonnes Poires, &c.

On coupe le vieux Cerfeuil, afin qu'il repousse des jets nouveaux.

Il est bon de commencer à semer à quelque bon abri, au Midi ou au Levant, ou même sur couche, à la charge de bien couvrir contre la rigueur du froid, ce qu'on aura semé, quand il en sera temps.

OUVRAGES DE NOVEMBRE.

DANS ce mois-ci on commence à faire le Printems, par le moyen des couches sur lesquelles on seme des petites Salades, c'est-à-dire, Laitues à couper, Cerfeuil, Cresson, &c.

On plante des Laitues pour pommer sous cloche, ou sous chassis ; on y replante des pieds de Baume, d'Estragon, de Melisse : on y plante de l'Oseille, de la Chicorée sauvage, du Persil Macédoine ; on y seme des Pois, des Feves, du Persil, Pimprenelle, & si le temps est encore assez beau, on acheve de planter des Laitues aux bons abris.

C'est proprement ici le mois du grand travail pour éviter la di-

ſette, qui eſt une compagne ordinaire de la Saiſon, morte pour ceux qui ont manqué de prévoyance ; car enfin, ce froid ne manque pas de faire de grands ravages aux Jardins des pareſſeux, & ainſi, dès le commencement du mois, quelque beau qu'il faſſe, il faut faire porter de grands fumiers ſecs, dans le voiſinage des Chicorées, Artichaux, Poirée, Celeri, Porreaux, Racines, &c. pour avoir facilité de les répandre en peu d'heures, ſur-tout ce qui en a beſoin pour éviter la deſtruction, & même, dès que le froid commence à ſe déclarer, il faut commencer tout de bon à la couverture des Figuiers.

C'eſt le temps propre pour faire toutes ſortes de Plants d'Arbres, de Groſeilles, & de Framboiſes ; il fait bon continuer toujours juſqu'à la fin de Mars, à la réſerve quand il gele bien fort, ou que la terre eſt couverte de beaucoup de neige.

Pendant tout ce même temps, on met des Arbres & Arbuſtes dans des mannequins, qu'on place à quelqu'endroit particulier, & ſur-tout, du côté du Nord ; on y en met de tige, auſſi-bien que de Nains, & on tient un bon Mémoire pour l'ordre des eſpeces : ces mannequins doivent être à un demi-pied l'un de l'autre enterrés ſi-bien, qu'il n'en paroiſſe au plus que le bord d'en haut ; on couche dans ces mannequins, les Arbres qui ſont deſtinés pour les Eſpaliers, tout de même que ſi on les y plantoit actuellement, & on plante tous droits & dans le milieu du mannequin, ceux qui ſont deſtinés à mettre en plein air.

Dès que les gelées commencent de paroître, on commence d'employer les grands fumiers qu'on a eu ſoin de faire porter aux endroits où il falloit ; par exemple, ſi c'eſt pour les Artichaux, on peut les tenir un peu élevés du côté du Nord, pour ſervir d'un petit abri en attendant qu'on couvre entierement, ou bien, quand on eſt d'ailleurs fort preſſé d'ouvrages, on les couvre d'abord, bien entendu que devant que de les couvrir, on coupe toute la fane. Peu de ce fumier ſuffit d'abord contre les premieres attaques, & on redouble ces couvertures à meſure que le froid augmente: ceux qui n'ont point de ces ſortes de fumiers ſecs, peuvent ſe ſervir de feuilles qu'on ramaſſe dans les bois voiſins.

Si on veut faire blanchir pour Cardes, quelques pieds des plus forts de ces Artichaux, on les lie de deux ou trois liens par bas, & enſuite on les envelope de grand fumier ſec, ou de paille qu'on relie encore, ainſi que nous avons dit ci-deſſus, en parlant des Cardons.

Dans les terres seches, on bute un peu les Artichaux; cela seroit pernicieux dans les terres humides, car les pieds en pourriroient.

Il est bon de laisser les Artichaux ainsi couverts jusqu'à ce que la pleine Lune de Mars soit passée; elle est d'ordinaire fort dangereuse, & beaucoup de Jardiniers sont cause de la perte de leurs Artichaux, quand ils se laissent tenter à quelques beaux jours du mois de Mars, pour en venir à ôter entierement leurs couvertures, & à les labourer; tout au moins si on les découvre, ce ne doit être qu'un peu, & il faut toujours laisser le fumier tout proche pour le remettre, si la gelée revient.

Dès le commencement du mois, & devant que les gelées soient venues, on acheve de lier les Chicorées qui sont assez fortes pour cela, & on les couvre de ce qu'on peut; on couvre aussi de la même maniere les autres Chicorées qu'on n'a pû lier, elles blanchissent ainsi toutes deux également, & il est fort à propos, si on a une Serre, d'y en replanter en motte, tout ce qu'on peut avoir de plus fortes, ainsi que nous dirons ci-après.

On coupe les montans des Asperges, la graine en étant mûre, laquelle on prend soin de serrer, si on en veut semer le Printemps suivant; il seroit dangereux de couper plûtôt ces montans, tant pour la graine qui en périroit, que pour le pied qui s'en pourroit avorter à faire de mechans petits jets nouveaux.

On prend un beau temps sec, pour serrer tout ce qu'on veut garder pour l'Hyver, & pour cela on arrache les pieds en motte, devant que les gelées y aient mordu, & on les plante fort près à près dans la Serre; ce sont, par exemple, toutes les racines, Carotes, Panais, Beteraves; ce sont les Artichaux qui ont des pommes; les verds sont plus propres pour cela que les violets; ceux-ci sont plus tendres, résistent moins à la gelée, & se pourrissent aisément du côté qui tient à la tige, les autres sont plus rustiques; ce sont les Cardons d'Espagne, & les Choux-fleurs, les Chicorées, tant les blanches que les sauvages, même le Porreau & le Celeri; quoique l'un & l'autre se puissent conserver en pleine terre, étant bien couverts; bien entendu, que quand le Celeri est blanchi, il le faut manger, autrement, il pourriroit, & il faut être soigneux d'en élever de tardif, qui demeure petit en terre sans être fort couvert; celui-là sert pour la fin de Février, & le mois de Mars.

Les gens qui sont voisins des Bois, font bien de faire ramasser des feuilles, non-seulement pour s'en servir à couvrir, comme j'ai dit,

dit, mais auſſi pour les faire pourrir dans quelque trou; le fumier en eſt fort bon, & ſur-tout, pour ſervir de terreau.

On fouille les pieds des Arbres qui paroiſſent languiſſans, pour leur ôter les vieilles terres, retailler une partie de ce qu'ils ont de racines en méchant état, & y mettre enſuite de bonne terre neuve.

On fait quelques Couches à Champignon, la maniere de les bien faire, eſt de choiſir un endroit de terre neuve, & tant que faire ſe peut, qu'elle ſoit legere & ſabloneuſe, de creuſer cinq ou ſix pouces la planche, la tenir large de trois à quatre pieds, & autant longue qu'on voudra; il faut que le fumier ſoit de Cheval ou de Mulet, & qu'il ſoit déja un peu ſec, comme ayant été mis en pile depuis long-temps; on fait enſuite la Couche haute d'environ deux pieds, rangeant & preſſant le fumier autant qu'on peut, en ſorte toutefois, que la partie d'enhaut ſoit diſpoſée en dos d'âne, pour faire écouler à droit & à gauche, les eaux qui pourriroient les fumiers, ſi elles y pénétroient; enſuite de cela, on couvre toute la Couche d'environ deux pieds de la terre voiſine, & par-deſſus cette terre, on met encore trois ou quatre pouces de litiere, qui pendant l'Hyver, puiſſe garantir du gros froid, & pendant l'Eté, garantir du gros chaud, les Champignons, qui doivent pouſſer au bout de quatre ou cinq mois.

On émouſſe les Arbres qui en ont beſoin.

Ceux qui ont de fort grands plants d'Arbres à tailler, doivent commencer de tailler les moins vigoureux.

On employe les grands fumiers ſecs, dont on doit avoir fait proviſion pendant l'Eté, pour couvrir les Figuiers, tant ceux qu'on a en Eſpalier, que ceux qui ſont en Buiſſon, & pour cela, à l'égard des derniers, on les lie avec de l'ozier le plus qu'on peut, enſemble toutes les branches, pour les envelopper plus aiſément de cette couverture, & à l'égard de ceux des Eſpaliers, on tâche de laiſſer ſur les côtés, autant qu'on peut, les branches hautes, & d'en lier pluſieurs enſemble aux perches, ou crochets qui les doivent ſoûtenir, & par ce moyen, on les couvre auſſi plus aiſément, & à moins de frais; on y laiſſe cette couverture juſqu'à ce que la pleine Lune de Mars ſoit paſſée, auquel tems on en ôte ſeulement une partie, en attendant que la pleine Lune d'Avril ſoit paſſée; les gelées de ces deux derniers mois ſont dangereuſes pour le jeune fruit qui commence pour-lors à ſortir, comme les groſſes gelées d'Hyver ſont dangereuſes pour le bois qui eſt moëlleux.

Ceux qui ont des Tigres à leurs Poiriers, font bien, non-seulement d'en ramasser les feuilles qui en sont attaquées, pour les faire brûler sur le champ, mais aussi de ratisser les branches avec le dos de quelque couteau, pour nettoyer le couvein de ce maudit insecte qui y reste attaché tout l'Hyver : si on ne parvient pas à tout faire périr par-là, au moins est-ce toujours autant d'ennemis ruinés.

Comme les journées sont fort courtes, les habiles Jardiniers travaillent à la chandelle jusqu'à l'heure du soupé, soit pour faire des paillassons, soit pour préparer des Arbres qu'on doit planter dès que le froid le permettra, soit pour dessiner, &c.

On met par rayon en terre les Arbres qu'on n'a pû planter, & on leur couvre soigneusement le pied, tout de même que si on les plantoit en place, sans laisser aucun vuide autour des racines, autrement les grandes gelées les gâteroient.

On peut commencer à la fin du mois à réchauffer des Asperges, qui ayent au moins trois ou quatre ans, & ce réchauffement se fait, soit en place dans la planche, ce qui est le meilleur, soit sur couche, si on a bien voulu en replanter; mais communément on attend à faire ces sortes de tentatives vers le commencement du mois qui suit; c'est, ce me semble, en avoir assez long-tems, que d'en avoir quatre mois durant par artifice, en attendant qu'il en vienne encore pendant deux mois par la seule vertu de la nature; ce n'est pas qu'on ne puisse commencer d'en échauffer dès le mois de Septembre ou d'Octobre.

La maniere de les réchauffer, est premierement d'ôter la terre du sentier d'environ deux pieds de creux, & d'un bon pied & demi de large, si originairement le sentier n'en avoit que trois; car il faut qu'il reste au moins six ou sept bons pouces de terre près la touffe; ce sentier ainsi vuide, on le remplit de grand fumier chaud bien pressé & bien trépigné, ensorte que d'abord il soit plus haut d'un grand pied que la superficie de la planche; ensuite de quoi il faut remuer ce fumier au bout de quinze jours; on y mêle d'autre fumier neuf, pour renouveller la chaleur dans les deux planches voisines, si elle paroît trop amortie, ensorte que les Asperges ne poussent pas assez bien: ce même renouvellement du sentier se doit faire ensuite autant de fois qu'il est nécessaire; & pour l'ordinaire cela va environ tous les dix ou quinze jours : que s'il est survenu de grandes pluies ou neiges qui ayent trop pourri ce fumier, ensorte qu'il ne paroisse plus avoir de chaleur assez véhémente, il le faut

ôter entierement,& y en remettre de nouveau à la place; car enfin il faut que ce sentier soit toujours extrêmement chaud ; à l'égard de la planche où est le plant, on y fait un petit labour de quatre à cinq pouces de profondeur, d'abord qu'on a achevé de remplir le sentier ; (on ne le peut plûtôt à cause du transport du fumier qui ne se peut faire sans trépigner beaucoup la terre) cela fait,on couvre cette planche de trois à quatre pouces du même grand fumier, & au bout de quinze jours, car il faut au moins ce tems-là pour mettre en train d'agir ces touffes d'Asperges, qui, pour ainsi dire,sont comme mortes, ou au moins engourdies par le froid de la saison ; au bout de quinze jours, dis-je, on visite sous ce fumier pour voir si les Asperges ne commencent point à pousser ; & en ce cas-là,sur chaque endroit où il en paroît, on met une cloche de verre,qu'on prend grand soin de bien couvrir aussi de grand fumier, & sur-tout les nuits, pour empêcher que les gelées ne pénétrent le moins du monde jusqu'à l'Asperge ; car enfin, tendre & délicate comme elle est, la moindre atteinte de froid la gâte entierement : que si pendant le jour il fait un peu de beau Soleil,il ne faut pas manquer d'ôter le fumier de dessus les cloches,afin que l'Asperge soit vûë de ces rayons qui animent toutes choses ; joint que si on a des chassis de verre pour mettre par-dessus les cloches, & couvrir ainsi doublement les planches entieres, cela est encore plus commode & plus avantageux pour contribuer à l'effet de ce petit chef-d'œuvre ; par ce moyen les Asperges venant à sortir de cette terre échauffée, & rencontrant un air chaud sous ces cloches,viennent rouges & vertes, & de la même grosseur & longueur que celles des mois d'Avril & de Mai, & même beaucoup meilleures, en ce que non seulement elles n'ont senti aucunes des injures de l'air, mais qu'elles ont acquis leur perfection en bien moins de tems que les autres. Je puis dire sans vanité, que j'ai été le premier, qui par de certains raisonnemens plausibles, me suis avisé de cet expédient, pour donner au plus grand Roi du monde, un plaisir qui lui étoit inconnu.

J'ajoute ici, que régulierement une planche d'Asperges bien réchauffée & bien entretenuë, produit assez abondamment pendant quinze jours ou trois semaines; & afin que le Roi ne manquât pas d'avoir tout l'Hyver ce mets nouveau qu'il voyoit d'un si bon œil, d'abord que les premieres planches se mettoient à donner,je commençois à en réchauffer autant de nouvelles, & continuois ainsi de trois semaines en trois semaines jusqu'à la fin d'Avril,que la nature

m'avertissoit, qu'il étoit temps de mettre fin aux violences que je lui faisois, & qu'elle vouloit à son tour nous donner des plats de son métier.

Je puis dire encore que mes planches avoient 15. toises de long, que chaque fois j'en réchauffois six, qu'il y entroit au moins 50 chartées de fumier neuf, & que le seul chagrin que je trouvois dans cet Ouvrage, étoit d'y voir casser un nombre infini de cloches, à les couvrir & découvrir tous les jours, quelque soin que j'y prisse pour l'empêcher.

On peut aussi enlever de vieux pieds d'Asperges de dedans les planches, & les mettre sur des couches chaudes; elles y poussent véritablement, mais outre qu'elles n'y viennent pas si belles, elles ont encore cet inconvénient, de périr fort promptement.

On réchauffe de l'Oseille, de la Chicorée sauvage, du Persil-macedoine, &c. tout de même que des Asperges, mais d'ordinaire, cela se fait plûtôt sur couche qu'en pleine terre, & le succès en est prompt & infaillible, & particulierement pour avoir dans une quinzaine de jours de l'Oseille, aussi belle que celle du mois de Mai.

On doit faire les derniers labours des terres séches dans le quinziéme de ce mois-ci, tant afin de les rendre pénétrables aux pluies & aux eaux de neiges, que pour faire périr les méchantes herbes, & donner un peu de propreté à tous les Jardins.

On conserve en place, ou plûtôt on replante en motte en quelqu'endroit sûr, les Choux pommés dont on veut avoir de la graine; & si au mois d'Avril il paroît qu'ils ayent peine à percer, il faut donner par une haute taillade en croix assez avant, & par ce moyen, le montant percera mieux: on fait la même chose en Mai, à l'égard de certaines Laitues pommées qui ont peine à monter.

Pour avoir des Raves de bonne heure, c'est-à-dire, vers Noël, ou vers la Chandeleur, on seme sur couches dès la mi-Novembre: j'ai expliqué la maniere de faire ces couches dans les Ouvrages de Février; ce qu'il y a de particulier pour les Raves, est qu'il faut battre avec un ais, la superficie du terreau pour le rendre un peu solide, & empêcher qu'il n'éboule dans les trous qu'on y doit faire pour y semer les Raves, & ensuite, afin que la couche soit proprement semée, on prend un cordeau froté de quelque poudre blanche, soit

plâtre, soit chaux, &c. & étant deux à le tendre bien bandé, tant sur la longueur de la couche, que sur la largeur; on marque des lignes blanches à trois ou quatre pouces l'une de l'autre, autant que l'étendue de la couche le peut permettre, & avec un plantoir de bois, rond de la grosseur d'un pouce, on fait des trous le long de chaque ligne, éloignés pareillement de trois ou quatre pouces; on met trois graines seulement de Raves dans chaque trou, & s'il en échape davantage, on arrache les Raves qui naissent au-delà du nombre de trois; ceux qui n'observent pas de marquer ces raies blanches, & qui font leurs trous sans réflexion, ont leurs couches mal propres; ceux qui font leurs trous plus près à près, & qui laissent plus de trois Raves dans chaque trou, courent risque d'avoir beaucoup de feuilles à leurs Raves & peu de Navets: il y a bien des Maréchés qui pratiquent de faire en Février & Mars, des rayons de Laitues en travers de leurs couches de Raves, & pour cela, il faut faire les trous éloignés de sept à huit pouces; ces Laitues par rayons, seront recueillies avant que les Raves soient bonnes à cueillir.

S'il gele bien fort, on couvre la couche avec de grands pleyons pendant cinq ou six jours, & outre cela, pour les défendre des rigueurs de l'Hyver, on les couvre avec des paillassons soûtenus sur des traverses d'échalas, ou autres perches mises fort près de la superficie du terreau, & on bouche même les côtés, & si la gelée augmente notablement, on met une nouvelle charge de grand fumier sur les paillassons; que si elle n'est que médiocre, on n'a que faire d'aucune couverture; la chaleur de la couche les défend assez; ces Raves ainsi semées, levent au bout de cinq ou six jours, & si les trous n'avoient de l'air, elles s'estiolleroient en perçant au travers du pleyon.

Il ne faut pas manquer dès le commencement du mois de déplanter en motte le Celeri, qu'on avoit planté en distance raisonnable aux mois de Juin & de Juillet, dans des Planches particulieres, & l'ayant ainsi déplanté, on le porte dans la Serre, ou bien on le replante dans quelqu'autre Planche, le mettant près à près, afin qu'il soit plus aisé à couvrir.

Dès que les gelées blanches commencent de s'opiniâtrer, il faut couvrir les Laitues d'Hyver qui sont plantées à de bons abris; & ce doit être, non pas avec du fumier sec comme les autres plantes, de peur qu'il ne reste de l'ordure dans le cœur de celles qui pomment, mais avec de la paille longue, bien nette, sur laquelle

on met quelques perches de longueur pour l'entretenir en place, & empêcher que le vent ne la dérange.

OUVRAGES DE DECEMBRE.

SI c'est à propos que j'ai dit au commencement de chaque mois, qu'il falloit soigneusement faire ce qu'on n'avoit pû achever dans le mois précédent, c'est particulierement à l'entrée de celui-ci qu'il le faut dire par rapport au mois qui vient de passer; dès que Decembre est venu, il n'y a plus de temps à perdre, la terre des Jardins est entierement dépouillée de ses agrémens ordinaires; la gelée qui ne manque guéres de se signaler dans ce mois-ci, n'épargne personne; elle détruit tout ce qui est d'une nature assez délicate, pour n'être pas à l'épreuve de ses rigueurs; & partant en cas que la saison le puisse permettre, il faut achever de serrer & de couvrir ce qui n'a pû l'être dans le mois de Novembre, sçavoir, Chicorées, Cardons, Celeri, Artichaux, Racines, Choux-fleurs, Poirées, Porreaux, Figuiers, &c. & sur toute chose, il faut s'étudier à conserver ce que l'on peut avoir commencé de nouveauté, sçavoir, Pois, Féves, Laituës pommées, petites Salades, pour n'avoir pas le déplaisir de voir périr en une fâcheuse nuit, ce qu'on avoit avancé en deux ou trois mois.

On peut encore dès le commencement du mois semer les premiers Pois sur quelques ados ou à quelque bon abri, particulierement du Midi, pour en avoir au mois de Mai: un ados est de la terre élevée en talus le long de quelque mur.

On porte les fumiers pourris dans tous les endroits qu'on veut fumer, & on les répand afin que l'eau des pluies & des neiges venant à les traverser, porte leur sel un peu au-dessous de la superficie de la terre où se doivent faire les semences.

On met en terre les Amandes pour germer dans quelque mannequin; elles doivent être germées dans le mois de Mars, pour les mettre alors en place; il est bon que la grosse gelée n'y donne pas, & pour cela il faut mettre ces mannequins dans la Serre, ou bien en pleine terre, & les couvrir de grand fumier; la maniere de mettre germer ces Amandes, est de mettre au fond du mannequin un lit de sable ou de terre, ou de terreau, d'environ deux à trois pouces d'épais, & de ranger là-dessus les Amandes plates, toutes les pointes en dedans, ensorte que ce premier lit de terre soit

couvert d'un lit de ces Amandes ; ensuite sur ce lit d'Amandes on met un second lit de terreau ou de sable, de deux pouces d'épais, & puis un second lit d'Amandes rangées de la même façon des premieres, & puis un troisiéme, un quatriéme, &c. tant que le mannequin en peut contenir.

Il n'est pas encore mal de mettre ces Amandes par un seul lit en pleine terre, & de les couvrir d'environ trois pouces de terre ; quand elles commencent de lever à la fin d'Avril, on les enleve en motte, on leur rompt le germe, & on les plante en place par rangs éloignés d'un pied & demi, & on met à demi-pied l'une de l'autre, les Amandes dans cette rangée.

On travaille à faire le treillage pour les Espaliers.

On peut tailler les Arbres pendant qu'il n'y a point de gresil sur les branches, & que les fortes gelées ne regnent pas ; car elles endurcissent le bois, & la serpette n'y sçauroit aisément passer ; bien entendu qu'il ne faut jamais tailler les Espaliers sans les avoir dépalissés ; autrement on y a trop de peine, & on ne fait pas si bien son ouvrage.

Un des principaux ouvrages de ce mois, est que vers son commencement il faut faire une couche de long fumier neuf, large de quatre pieds à l'ordinaire, & haute de trois ; & quand sa grande chaleur est passée, il y faut semer sous cloche de bonnes Laituës Crêpe-blonde; & dès qu'elle est un peu forte, (ce qui arrive au bout d'environ un mois) il faut éclaircir la plus belle, & la replanter en pepiniere sur une autre couche, & sous d'autres cloches, à vingt ou vingt-cinq sols chaque cloche ; quand elle s'y est raisonnablement fortifiée, on enleve les plus fortes avec une petite motte, pour les replanter à cinq ou six sols chaque cloche, & pour y demeurer jusqu'à ce qu'elles soient tout-à-fait pommées; ce qui arrive d'ordinaire vers la fin de Mars, & on prend soin de les bien défendre du froid, tant par les couvertures de litiere, que par les réchauffemens.

On fait la même chose pour semer de ces Laituës pendant le mois de Janvier, & pour en replanter pendant Février, afin d'en avoir de bonne heure, c'est-à-dire, vers la fin de Mars, & continuer jusqu'à ce que la terre en produise d'elle-même, sans le secours des fumiers chauds. En ce tems-ci, à l'égard de ceux qui travaillent à faire des nouveautés, la plûpart de chaque journée se passe à couvrir le soir, & découvrir le matin, ou autrement tout périt.

Quand pendant tout l'Hyver on éleve des Laituës sur cou-

che & ſous cloche, il faut être fort ſoigneux de lever ſouvent les cloches pour ôter les feuilles mortes, car il en fond & périt beaucoup, & une pourrie en pourrit d'autres : il faut même nettoyer le dedans de la cloche, où il ſe ramaſſe beaucoup d'ordure & d'humidité ; & s'il vient à faire quelque beau Soleil, il ne faut pas manquer de lever les cloches, pour faire ſécher l'humidité qui s'amaſſe ſur les feuilles : le principal de tout, eſt de tenir les couches raiſonnablement chaudes par le moyen de bons réchauffemens, qui doivent être renouvellés de temps en temps.

SECOURS QU'ON PEUT TIRER D'UN JARDIN Potager pendant le mois de Janvier.

OUTRE les bonnes Poires de Leſchaſſerie, d'Ambrette, d'Epine, de Saint-Germain, de Martin-ſec, de Virgoulé, de Bon-Chrétien d'Hyver, &c. outre les bonnes Pommes de Calville, Reynette, Apis, Capendu, Fenoüillet, &c. & enfin outre quelques raiſins, ſçavoir Muſcats ordinaires, Muſcat long, Chaſſelas, &c. chacun peut avoir des pommes d'Artichaux.

Avoir de toutes ſortes de Racines, ſçavoir, Beteraves, Scorſonnere, Carottes, Panais, Salſifix commun, Navets, &c.

Avoir des Cardons d'Eſpagne, & des Cardes d'Artichaux blanchies.

Du Celeri blanchi.

Du Perſil-Macédoine blanchi.

Du Fenoüil, de l'Anis, de la Chicorée, tant celle qu'on appelle la Chicorée blanche, que celle qu'on appelle la Sauvage.

Des Choux-fleurs, &c. Tout cela ayant été mis dans la Serre pendant les mois de Novembre & Décembre, de la maniere que je l'ai expliqué en parlant des Ouvrages qui ſe font dans les Jardins pendant ces mois-là.

On a de plus des Choux Pancaliers, des Choux de Milan, & des Choux blonds, autrement à large côte.

Ces ſortes de Choux ne vont point dans la Serre, au contraire, il leur faut les gelées du plein air, pour contribuer à les rendre tendres & délicats.

On peut avoir auſſi des Citroüilles & des Potirons par le moyen de la Serre.

On peut avoir des Concombres confits, du Pourpier confit, des Champignons

Champignons confits, des Capres-capucines confites.

On peut avoir de l'Oignon, de l'Ail, de l'Echalotte, par le ſecours de la Serre.

On peut avoir du Porreau, de la Ciboule, de la Pimprenelle, du Cerfeuil, du Perſil, de l'Alleluia, &c.

On peut avoir de très-bonnes Aſperges rougeâtres & vertes, qui ſont meilleures que celles qui viennent naturellement dans la fin d'Avril, & durant tout le mois de Mai.

On peut par le moyen des couches, ou des ſentiers réchauffés, avoir de belle Oſeille, ſoit la ronde, ſoit la longue.

Avoir du Perſil, de la Bourrache, de la Bugloſe, &c.

Avoir de petites Salades de Laitues à couper, avec leurs fournitures de Baume, d'Eſtragon, de Creſſon Alenois, de Cerfeuil tendre, &c.

On peut avoir même de petites Raves ſur couches, pourvû que l'abondance des neiges, & la rigueur des gelées, ne ſoit pas ſi terrible, qu'on ne puiſſe au moins pendant quelques heures du jour découvrir un peu les couches où elles ſont, & qu'on puiſſe leur donner quelques réchauffemens, faute de quoi tout ce plan des couches eſt ſujet à jaunir & périr entierement.

On peut auſſi avoir quelques champignons par le moyen des couches faites exprès pour cela, & qu'on a ſoin de tenir bien couvertes de grand Fumier ſec, pour empêcher que les groſſes gelées ne les gâtent.

On a naturellement peu de fleurs hors celles des Lauriers-Thim & des Perce-neiges; mais par le moyen des couches, on peut avoir quelques Anemones ſimples, des Hyacintes brumales, des Narciſſes de Conſtantinople, des Crocus, &c. On a des feuilles de Laurier roſe, pour mettre autour des plats qu'on ſert à table.

SECOURS DE FEVRIER.

D'ORDINAIRE le temps commence à s'adoucir un peu dans ce mois, & ainſi à l'égard des fleurs, par le moyen d'un bon abri & d'une bonne expoſition, on peut avoir naturellement ce que j'ai marqué dans les Secours du mois précédent, pouvoir être produit par le moyen des couches; & outre cela on peut avoir quelques Prime-veres, & même la chaleur des couches peut faire produire quelques Tulipes, & quelques Totus-albus.

Mais à l'égard des Potagers, on n'a encore que toutes les mêmes choses marquées ci-devant, c'est-à-dire, qu'on continue surtout à consumer ce qui est dans la Serre, & qu'on a par le moyen des couches & des réchauffemens ; sçavoir, les petites Salades, l'Oseille, les Raves, les Asperges, &c.

SECOURS DE MARS.

ON a sur couche abondance de Raves, de petites Salades, d'Oseille & de Laitues pommées sous cloche, & ce sont de ces Crêpes blondes semées en Novembre & Décembre, & replantées ensuite sur d'autres couches. Les autres Laitues ne réussissent point sous cloche.

On continue d'avoir des Asperges réchauffées, & de consumer ce qu'on avoit conservé dans la Serre, sçavoir, Cardons, Chouxfleurs, &c.

A l'égard des Fleurs, si le froid n'est point extraordinairement violent, on a par tout, & naturellement tout ce qui ne vient qu'aux bonnes expositions, dans les mois précédens ; & de plus, on a des Violettes, des Hyacintes, des Passe-tout, des Anemones simples.

Et sur la fin du mois on a des Narcisses d'Angleterre & d'Alger, des Iris d'Angleterre, des Narcisses-nompareilles, des Giroflées jaunes, de l'Hepatique, tant la simple que la double, tant la rouge que la gris-de-lin, & de l'Hellebore, quelques Jonquilles simples, dont on en fabrique quelquefois de doubles en mettant les feuilles de deux ou trois dans un même bouton.

On n'a plus besoin de forcer aucunes fleurs, si ce n'est des Jonquilles, soit simples, soit doubles, si le temps est fort dur.

Et si le temps est fort doux, on a des Anemones doubles, les Oreilles d'Ours, les Fritilieres, quelques Tulipes printanieres, les Marguerites, les Flammes, les Iris de Perse, les Jonquilles à la fin du mois.



SECOURS D'AVRIL.

ON a amplement des Raves, des Epinars & des Salades, avec des fournitures & des herbages.

On a même dès l'entrée du mois, des Laitues Crêpes-blondes pommées, si on en a élevé sur couche, autrement, on n'en a point, car les Laitues d'Hyver ne sont pas encore pommées.

On a aussi dès l'entrée du mois des Fraises, par le secours extraordinaire des couches, & des chassis de verre, si on a pû, ou voulu s'en servir.

On a des Asperges venues sans artifice.

On a une infinité de fleurs, des Anemones, des Renoncules, Impériales, Hyacintes, Narcisses de Constantinople, Narcisses d'Angleterre & d'Alger, Narcisses blanches, des Prime-veres, des Violettes, des Hepatiques, tant la gris-de-lin, que la rouge, & sur la fin du mois, on a les belles Tulipes.

SECOURS DE MAI.

C'EST ici le regne de toutes sortes de verdures & de Salades, de Raves, d'Asperges, & de Concombres : pour l'abondance, les Pois & les Fraises commencent à donner ; on peut, ou on doit avoir de l'Alphange, & des Chicons blancs, pourvû qu'on en ait élevé sur couche, & qu'on en ait replanté de bonne heure, soit sur d'autres couches, soit à quelque bonne exposition en pleine terre.

On a une infinité de toutes sortes de fleurs, Tulipes, Giroflées de toutes les couleurs, les Primes-veres, le Bleu chargé, & le Bleu pâle, les Muscares, les Marguerites, Flammes, Chevre-Feuilles printanieres, Roses de Gueldre, Anemones simples, &c.

On commence d'avoir des fleurs d'Orange, d'abord que les Orangers sont dehors de la Serre à la mi-Mai.

Des Narcisses blancs, tant doubles que simples, des Pivoines de couleur de chair, & l'autre fort rouge.

On commence d'avoir quelques pieds d'Alouettes printanieres.

On a la Trefle jaune, qui est un Arbrisseau, les Lilas, tant l'or-

dinaire que celui de Perse, les Soucis, les Cedum, autrement Palmaria.

Les Giroflées musquées blanches, tant la simple que la double, c'est-à-dire, les Juliennes, les Ancolées, les Veroniques, les Hyacintes à panache, les Martagons jaunes avec leur pendant couleur de feu, des Oeillets d'Espagne, &c.

On commence d'avoir à la fin du mois, abondance de Fraises & de quelques Cerises précoces.

SECOURS DE JUIN.

ON a l'abondance de toutes sortes de fruits rouges, sçavoir, Fraises, Groseilles, Framboises, Cerises, Bigarreaux, &c.

Quelques Poires, & sur-tout, celles de petit Muscat.

On a en pleine terre, abondance de toutes sortes de Salades avec leurs fournitures.

Abondance de toutes sortes d'Herbes potageres.

Abondance d'Artichaux, de Cardes, de Poirée.

Abondance de Pois & de Féves, tant de Marais que d'Haricot.

Abondance de Champignons & de Concombres.

On commence à avoir du Verjus à la fin du mois, & de la Chicorée blanche.

Abondance d'Herbes fines, sçavoir Thim, Sauge, Sariette, Hysope, Lavande, &c.

Et d'Herbes médicinales.

On a les Laitues Romaines, & les Alfanges blanches avec l'abondance des Laitues de Gennes.

On a les Pourpiers.

On a beaucoup de Fleurs, tant pour garnir les plats que pour en faire des vases; sçavoir, des Pavots doubles de toutes couleurs, de blancs, de gris-de-lin, de couleur de chair, de couleur de feu, de couleur de pourpre, de violets, de panachés, des pensées jaunes & des violettes, des pieds d'Alouettes, des Juliennes, des Fraxilaines, des Roses de toutes les façons; les Doubles, les Panachées, les Eglanteries doubles, des Roses de Gueldre, des Roses canelles, des Lys blancs, des Lys jaunes, des Matricaires, des Lys al phondelles, des Mufles de veau, des Virga aurea, des Jassec des deux couleurs, des Gladioles, des Veroniques, des Oeillets d'Es-

pagne, des Mignards, des Verbascunes, des Coqueries doubles, des Talaspi des deux especes, la grande & la petite, des Muscipula, des Valeriennes, les Toutes-bonnes, les Oeillets de Poëte blanc & l'Incarnat, des Lysimachies jaunes, des Grands de Notre-Dame, & vers la mi-Juin, du Chevre-feuille Romain, des fleurs d'Oranges, des Tubereuses, des Anemones simples, de la Mignardise, de Viola-Marina.

On a encore de belles pommes de Reinette.

On commence de voir quelques Choux pommés.

On a aussi quelques Melons à la fin du mois.

Et de beaux Oeillets, & des Croix de Jerusalem doubles.

SECOURS DE JUILLET.

ON a abondance d'Artichaux, abondance de Cerises, Griottes, Bigarreaux.

Abondance de Fraises, de Pois & de Feves.

Abondance de Choux pommés, de Melons, de Concombres, & de toutes sortes de Salades.

Quelques Chicorées blanches, quelques Raves.

Quelques Prunes; sçavoir, la jaune, la Cerisette.

De la Calleville d'Eté.

Beaucoup de Poires; sçavoir les Poires Magdeleine, les Cuisse-Madame, les gros Blanquet, l'Orange verte, &c.

A la mi-Juillet, ou à la fin du mois, on a les premieres Figues.

On a des Pois, des Feves de deux sortes.

On a des Raves.

Abondance de Melons vers la mi-Juillet.

On a du Verjus de grain.

A l'égard des Fleurs, on en a encore beaucoup, & la plûpart de celles qui sont marquées dans le mois précédent.

On a de plus les Geranium noche-olens, la Rue avec sa fleur olivâtre, les Couquelourdes; les Croix de Jerusalem, tant simples que doubles, les Chovons, les Haricots d'Inde couleur de feu, qui durent jusqu'en Novembre, les Cyanus blancs & violets clairs, les Capucines, les Camomiles, les Staphisagria, & vers la mi-Juillet commencent les Oeillets.

SECOURS D'AOUST.

ON a abondance de Poires d'Eté, de Prunes, & de quelques Pêches Madeleine, Mignonne, Bourdin, &c.

De la Chïcorée blanche.

Abondance de Figues.

On a l'abondance de Melons & de Concombres.

On a quelques Citrouilles aouftées.

Beaucoup de Choux pommés.

On a du Verjus de grain.

On continue d'avoir toutes les verdures, toutes les Racines du Potager, & les Oignons, l'Ail & l'Echalotte.

Abondance de pieds d'Alouette, de Rofes d'Inde, & d'Oeillets d'Inde; abondance de Rofes Mufcates, & des Rofes de tous les mois, du Jafmin, des pieds d'Alouette tardifs, des Tubereufes, des Matricaires, & des Talafpis grands & petits; de plus, les Soleils vivaces, les Oculus Chrifti, &c.

SECOURS DE SEPTEMBRE.

ON a l'abondance des Pêches violettes, Admirables, Pourprées, Perfiques, &c.

L'abondance des Rouffelets, des Fondantes de Breft quelques Beurrés, &c.

L'abondance des Chicorées, & des Choux pommés.

Sur la fin du mois, commence l'abondance des fecondes Figues.

A la fin du mois, on a quelques Cardons d'Efpagne, quelques Cardes d'Artichaux, quelques pieds de Celeri, beaucoup de Citrouilles aouftées, beaucoup d'Artichaux, & encore de Melons.

Quelques Choux-fleurs.

On commence d'avoir de bons Mufcats.

On a des feuilles de Vigne pour garnir les plats.

On a du Verjus de grain.

Et quelques Oranges.

Pour les Fleurs, on a l'abondance des Tubereuſes, on a des Aſtes ou Oculus-Chriſti, des Paſſe-velous, des Amarantes, des Oeillets d'Inde, Roſes d'Inde, Merveilles du Perou, Tricolor-volabilis, les Lauriers-roſes, tant le blanc que l'incarnat, les Roſes d'Outremer, des Giroflées ordinaires, ſçavoir la blanche, la violette, &c. des Ciclamen, & quelques fleurs d'Orange avec des Anemones ſimples.

SECOURS D'OCTOBRE.

ON a l'abondance des ſecondes Figues.
L'abondance du Muſcat & du Chaſſelas.

Abondance de Beurré, de Doyenné, de Bergamotte, de Poires de Vigne, de Lanſac, de Craſane, de Meſſire-Jean.

Abondance de Chicorée & de Celeri, de Cardons, de Cardes d'Artichaux, de Cardes de Poirée, de Champignons, de Concombres; encore même quelques Melons, ſi les gelées n'ont pas été fortes.

On a toutes les verdures des Potagers, Oſeille, Poirée, Cerfeuil, Perſil, Ciboules, les Racines, l'Ail, l'Oignon, les Echalottes.

Abondance de Pêches, ſçavoir, les Admirables, les Nivettes, les Blanches d'Andilly, les Violettes tardives, les Jaunes tardives, les Pavies de Rambouillet & de Cadillac, les Pavies jaunes, les Pavies rouges.

Des Epinars, des Pois tardifs.

A l'égard des Fleurs, on a des Anemones ſimples, des Tubereuſes, du Laurier-thim, des Paſſe-velous, du Jaſmin, des Lauriers-roſes, des Ciclamen, &c.

SECOURS DE NOVEMBRE.

ON a encore dans les premiers jours quelques Figues, & quelques Pavies jaunes tardifs.

On a les Epines d'Hyver, les Bergamottes, les Marquiſes, les Meſſire-Jean, les Craſanes, Petit-oins, quelques Virgoulés, quelques Ambrettes, Leſchaſſeries, Amadottes, &c.

On a des Pommes d'Artichaux.

On a l'abondance de Pommes de Calville d'Automne ; & quelque peu de la Calville blanche.

Les Fenouillets & Capendu commencent à mûrir.

On a des Epinars, Chicorée, Celeri, Laitues, &c. Salades ; & des Herbes potageres ; on a quelques Artichaux, des Choux de toutes façons ; on a des Racines & des Citrouilles.

A l'égard des Fleurs, on a presque la même chose que le mois précédent, & le commencement des Talaspi semper virens.

SECOURS DE DECEMBRE.

ON a par le moyen de la Serre, toutes les mêmes choses que nous avons ci-devant expliquées pour le mois de Novembre.

On peut commencer d'avoir quelques Asperges réchauffées.

Et de l'Oseille bien verte, & bien grande malgré les plus fortes gelées.

On a des Epinards.

On a des Choux d'Hyver, tant les blonds, qui sont les plus délicats, que les verts.

On a abondance de poires de Virgoulée, d'Epine, d'Ambrette, de Saint-Germain, de Martin-sec, de Portail, &c.

Des Pommes d'Api, de Reinette, de Capendu, de Fenouillet, & encore des Calvilles, &c.

Pour les Fleurs, on a abondance des Lauriers-Thim, on a des Anemones & des Ciclamen.

CHAPITRE IV.

Qui apprend à juger sûrement de l'inspection d'un Potager, s'il ne lui manque rien de ce qu'il doit avoir.

CE n'est pas peu d'avoir une connoissance certaine, non-seulement du secours qu'un Potager bien tenu peut fournir en chaque mois de l'année, mais de sçavoir aussi quels sont les ouvrages qu'un Jardinier habile y doit faire en chaque saison. Cependant ce n'est pas assez pour donner à un honnête homme le plaisir

plaisirs de juger surement à l'inspection de ce Potager, si en effet il est si bien garni, qu'il ne lui manque rien de tout ce qu'il doit avoir ; car enfin, il ne faut pas s'attendre d'y trouver toujours actuellement tous les avantages dont on lui est obligé ; on sçait bien qu'il doit produire pour toute l'année, mais on sçait bien aussi qu'il ne produit pas tous les jours de l'année;par exemple, dans les mois d'Hyver on n'y voit presque aucune de ses productions, la plûpart en étant dehors,parce qu'on les a mises dans des serres pour les conserver ; & d'ailleurs parmi les plantes qu'on y voit en d'autres tems, combien y en a-t'il qui dans ces tems,là n'ont pas encore atteint leur perfection, & qui cependant doivent faire figure dans ce Jardin ? Il leur faut peut-être des deux & trois mois, & quelquefois des cinq & six pour y parvenir;ainsi en est-il dans le commencement du Printems pour tous les Légumes & verdures;ainsi en est-il l'Été pour les principaux fruits des autres saisons, & voilà pourquoi j'ai cru qu'il ne seroit pas inutile d'expliquer plus particulierement en quoi consiste le mérite d'un Potager, à le prendre sur le pied de ce qu'on y doit trouver chaque fois qu'on y entre; & pour en donner une idée plus exacte, je tâcherai de faire à peu près le portrait de celui du Roi : il est en son espece le plus grand qu'on ait jamais vû, aussi-bien que son Maître est le plus grand Prince qui ait jamais paru ; ce portrait n'est pas fait pour engager personne à le copier; mais cependant chacun y pourra faire le rapport du grand au petit, & prendre ensuite les mesures qu'il jugera lui être convenables.

Je commencerai ce Chapitre par le mois de Janvier, (a) comme j'ai commencé les deux précédens ; & je dis d'abord, que dans le mois de Janvier on doit être content du Jardin dont est question, si on y voit premierement une quantité raisonnable de Laituës d'Hyver plantées en côtiere, & couvertes de paille longue ou de paillassons ; si on y voit en second lieu quelques quarrés d'Artichaux & de Poirée bien couverts de grand fumier, & qu'il en soit de même pour le Celeri, des Chicorées, du Persil ordinaire, du Persil-Macédoine, &c. en troisiéme lieu des Choux d'Hyver & des Ciboules, de l'Oseille, & des fournitures de Salades, & que ces deux dernieres ayent quelque sorte de couverture ; en quatriéme lieu des quarrés d'Asperges sans aucune façon, à moins que ce ne soit pour en réchauffer, comme je fais, & comme j'ai commencé dans les mois de Novembre & Décembre ; le surplus des

(a) JANVIER.

Plantes Potageres doit être serré, les Racines, Oignons, Cardons, Pommes d'Artichaux, Choux-fleurs, &c. en cinquiéme lieu, des Figuiers proprement couverts, des Arbres commencés à tailler, toutes les places d'Arbres bien garnies, ou au moins des trous, ou des tranchées préparées pour en planter, ou des foüilles faites pour en raccommoder de languissans; en sixiéme lieu, des gens appliqués à nettoyer la mousse, & autres ordures qui gâtent les Fruitiers & si par dessus cela on y voit quelques couches pour les nouveautés du Printems, sçavoir Fraises, Raves, petites Salades, Pois, Feves, Laituës pommées, Persil, Plant de Concombres & de Melons, &c. si on y voit même des Figuiers réchauffés, & quelqu'autres Arbres pareillement, que ne doit-on point dire à la louange du Jardinier, si particuliérement il paroît d'ailleurs quelque propreté dans les allées, & qu'il n'y ait nulle part d'outils de Jardinage négligés.

Après avoir dit ce qui doit faire la beauté d'un Fruitier & Potager pendant le mois de Janvier, je ne crois pas qu'il soit nécessaire d'ajouter ce qui le rend imparfait & désagréable, non-seulement à l'égard de ce mois, mais aussi à l'égard de tous les autres, dont je parlerai ensuite, puisqu'on voit assez de soi-même, que c'est le contre-pied de ce que je viens d'alléguer, c'est-à-dire, la disette, la négligence, la mal-propreté, &c. Et voilà ce qu'il faut regarder comme les monstres des Potagers.

Dans le mois de Février (*a*) il faut absolument commencer de voir un grand mouvement dans le Jardinage ; il faut trouver établi la plûpart de tout ce que je viens d'insinuer en passant sur le fait des couches pour le mois précédent; & même si sur la fin de ce mois le tems paroît assez tempéré, & qu'il y ait eu un considérable dégel, qui vrai-semblablement promette la fin des grandes froidures, il faut qu'on commence à labourer les quarrés & les plattes-bandes, dresser les planches, semer ces sortes de graines qui sont long-tems à lever; sçavoir le Persil, l'Oignon, la Ciboule, le Porreau, &c. il faut qu'on taille tout de bon les Arbres tant en Buisson qu'en Espalier, qu'on fasse le premier palissage à ceux-ci, qu'on fasse nommément des couches pour replanter & Melons & Concombres, pour avoir de petites Salades, Raves, Laituës pommées, &c.

Dans le mois de Mars (*b*) que le Soleil commence à donner des

(*a*) Fevrier. (*b*) Mars.

journées assez belles & assez longues, & que la nature entre visiblement en chaleur & en action, les Jardiniers aussi doivent faire paroître un renouvellement d'application & d'activité dans toutes les parties de leur Jardin, ensorte qu'on les voye infatigablement travailler à tous les ouvrages dont j'ai fait ci-devant un Traité particulier, si-bien qu'il seroit inutile de les répeter; de maniere que si l'étenduë du terrein est grande, & le nombre d'Oûvriers proportionné, on doit avoir le plaisir de voir d'un coup d'œil labourer, dresser, semer, planter, serfoüir, sarcler, greffer, tailler, &c. Car enfin devant que le mois passe, la plûpart de la terre doit être occupée, soit de semence, soit de plant, & c'est ce qui doit servir de provision à toute l'année; tout ce qui étoit couvert de fumier doit être défait de ses couvertures, qui sont devenuës hideuses aussi-tôt qu'elles ont cessé d'être nécessaires. Chaque chose doit, pour ainsi dire, respirer le bon air qui vient réjouir & les animaux & les plantes: on doit avoir au moins de quoi commencer à recueillir, soit Salades, soit Raves de la saison nouvelle, si déja les couches des mois précédens n'en ont pas donné le plaisir; mais particulierement la propreté doit briller de toutes parts, & servir de lustre, tant dans les allées que dans les labours, afin qu'avec la premiere pointe de ce verd naissant qui sort du sein de la terre, & le parfum des plantes qui ont en partage d'être odoriférantes, & l'abondance des fleurs qui commencent à s'épanouir de tous côtés, & l'harmonie des oiseaux, qu'une espece de gaieté fait badiner amoureusement, & chanter à l'envi les uns des autres: cette propreté concoure à faire un théatre universellement parfait, & à inviter les Curieux aux divertissemens de la promenade.

Au mois d'Avril (a) on ne doit presque plus rien trouver de nouveau à faire dans les Potagers, si ce n'est une augmentation de couches à Melons & Concombres; la terre y doit paroître presque partout ornée d'une décoration neuve de plantes naissantes; là se voit l'Artichaux qui ressuscite, là l'Asperge qui perce la terre en mille endroits, là se resserre en peloton la Laituë qui pomme; ici s'étend tout ce peuple de verdures & de légumes si différens en couleurs, & si différens en figure; ce sont-là des mets innocens & naturels, qui se présentent pour la nourriture & le régal du genre humain; la Hyacinte, la Tulipe, l'Anemone, la Renoncule, & tant d'autres fleurs, quel éclat ne font-elles pas dans les Jardins où elles sont? Ce qu'on doit ici remarquer, n'est que l'entretien

(a) AVRIL.

naire de ce qui est déja fait, c'est l'espérance de la récolte future des fruits qui doit occuper ; chacun cherche à voir, soit aux Arbres qui défleurissent s'ils nouent beaucoup de fruits, soit aux couches de Melons & de Concombres qui paroissent bien tenuës, si elles doivent amplement récompenser de tant de peines qu'elles donnent.

Le mois de Mai (*a*) venant, quel contentement n'a-t'on point dans les Jardins utiles ? combien sont grandes les douceurs de la jouissance qu'on commence de goûter? on n'a plus lieu de demander d'où vient que tels & tels endroits de terre sont encore dénués ; les Cardons d'Espagne, les Choux-fleurs, la Poirée, le Celeri, & même les Artichaux, & les Laituës pommées qui ne doivent pas si-tôt paroître, & pour qui ces endroits-là étoient destinés, les sont venus occuper à la fin d'Avril, ou au commencement de ce mois ; le Pourpier que la délicatesse de son tempérament avoit jusqu'à présent retenu dans le cabinet aux graines, vient dorer la terre, & s'offrir avec abondance pour le plaisir du Maître; la Fraise entrant en maturité, fait l'ouverture aux autres fruits rouges qui la vont suivre immédiatement; les Pois nouveaux sont tout prêts à satisfaire l'avidité du friand ; les Champignons poussent en foule ; enfin de toutes les choses qui sont contenuës dans l'Alphabet que j'ai mis à l'entrée de ce Traité, il n'y a guéres que les Epinars & les Mâches qui attendent à faire leur devoir aux mois d'Août & de Septembre ; car même on peut voir quelques petits commencemens de Chicorée; & si les Cerises précoces ont été les premiers fruits qui ayent paru aux Arbres dans ce mois de Mai, les Abricots hâtifs, les petits Muscats, les avant-Pêches ne les laisseront pas long-tems seules à faire la richesse & l'ornement des Jardins.

Tous ces fruits-là s'apprêtent pour paroître aussi en peu de jours ; les Melons ne tarderont guéres à les suivre, &c. Les Concombres cependant avec un nombre infini, tant de Laituës que d'autres plantes, satisfont le goût & le besoin, comme les fleurs avec les Orangers qu'on a sorti à la mi-Mai, font leur devoir à l'égard de la vûë & de l'odorat.

Les chaleurs du mois de Juin (*b*) empêchent véritablement l'entrée du Jardin sur le haut du jour ; mais quel charme n'y a-t'il point à les venir visiter le matin & le soir, quand la fraîcheur d'un doux Zephir y regne en souveraine? C'est à présent qu'on s'apperçoit que toutes choses profitent à vûë d'œil : telle branche, qui

(*a*) MAI. (*b*) JUIN.

cinq ou six jours devant n'excédoit pas la longueur d'un pied, s'est étenduë jusqu'à deux & trois ; les Porreaux sont plantés; les quarrés de verdures font le tapis parfait; la fleur de la Vigne acheve d'embaumer l'air qui étoit déja tout parfumé de l'odeur des Fraises; on cueille de toutes parts, en pleine terre;& en même tems qu'on distribue avec profusion ces plantes devenuës si belles & si parfaites, on regarnit les places qu'on venoit de dépouiller, en sorte qu'on n'y en voit presque jamais de vuides ; la nature ne demande pas mieux que de faire des miracles de fertilité, aidée qu'elle est par les chaleurs du Pere de lumiere, elle n'a besoin qne de l'être aussi par des humidités convenables, humidités que les nues versent quelquefois abondamment ; & d'autres fois c'est l'industrie & le travail du Jardinier qui les fournissent au besoin. Ces planches & ces plattes-bandes si bien alignées, & si bien garnies de Laitues pommées, quel plaisir ne font-elles pas à voir ? Cette forêt d'Artichaux de différentes couleurs qui paroît dans un endroit particulier, n'appelle-t'elle pas les Curieux pour les venir admirer, & pour juger surtout de leur bonté & de leur délicatesse,en même tems qu'on juge de leur beauté & de leur abondance ? Les palissades si bien tondues & si raisonnantes de petits oiseaux qu'on trouve en allant à ce Potager, ont commencé le plaisir de la promenade, elles l'achevent en sortant,& inspirent un empressement d'y revenir au plûtôt.

Dans ces deux mois de Juillet (*a*) & Août, les Potagers doivent être si heureusement partagés dans leur condition, que pour-lors sans faute on y puisse trouver amplement tout ce qu'il faut pour satisfaire en même tems au plaisir du présent, & aux nécessités de l'avenir; cela étant, on n'a qu'à leur demander tout ce qu'on voudra, ils doivent être tous prêts à y répondre; veut-on, par exemple, toutes sortes d'herbes, de racines, Salades, Parfums, &c ? ils en fourniront sur le champ;veut-on des Melons, ces premiers & principaux fruits de nos climats? on les sent de loin, il ne faut que les aller visiter, se baisser, & en prendre ; veut-on des Concombres, Potirons, Citrouilles, Champignons, &c. ils en produiront abondamment ; veut-on encore des Artichaux ? veut-on des Poires, Prunes, Figues, &c ? on est assuré d'y trouver de tout cela considérablement; veut-on aussi des herbes fortes, Thim, Sauge, Sariette, &c. comme aussi de l'Ail, de l'Oignon, de la Ciboule, du Porreau,

(*a*) JUILLET & AOUST.

de la Rocambole, &c. on ne manquera pas d'y en trouver. Il semble que les quatre & cinq mois qui viennent de passer, n'ayent uniquement travaillé que pour ceux-ci, ensorte que tout doit bien aller en cette saison, si on est pourvû d'un Jardinier habile, & qui ait sur toutes choses le don du choix & du discernement à sçavoir cueillir : les Oeillets ne font pas ici un médiocre ornement des Jardins, les Fleuristes travaillent à marcoter & n'oublient pas de sortir les Oignons de terre, pour les mettre à couvert & en lieu de sureté.

Si en Juillet & Août les Potagers se sont signalés par leurs Melons, leurs Concombres & Légumes, & même par leurs Prunes, leurs premieres Figues, & quelque peu de Poires, &c. nous allons voir que dans les mois de Septembre (*a*) & Octobre qui leur succedent, ils se vont rendre infiniment glorieux en fait de fruits, & ce sera par l'abondance des Pêches, des Muscats, des Chasselas, des secondes Figues, des Rousselets, des Beurrés, des Vertelongues, des Bergamottes, &c. Aussi est-il certain que c'est la véritable saison des bons fruits, c'est le tems de l'année que la campagne est la plus fréquentée ; le temperament qui se trouve entre les grandes chaleurs de la Canicule qui viennent de passer, & les grands froids que l'Hyver doit amener, ce tempérament, dis-je, fait sortir les Habitans des Villes, pour aller un peu de tems respirer l'air des champs, & assister aux divertissemens des Vendanges & à la cueillette des fruits; les Jardins doivent ici exceller par une quantité infinie de ce qu'ils ont accoutumé de produire, il n'est pas permis d'y trouver un morceau de terre qui soit inutile; si quelque quarré vient d'être dépouillé, par exemple, celui de l'Ail, Oignon, Eschalotte, &c. il doit avoir été aussi-tôt rempli d'Espinars, de Mâches, de Cerfeuil, de Ciboules, &c. Il en est de même pour quelques planches de Laitues d'Eté, à la place desquelles doit avoir succédé un nombre infini de Chicorées & de Laitues d'Hyver, &c. Les Oignons de fleurs doivent être remis en terre, pour y commencer des racines qui les puissent défendre des rigueurs de la saison qui vient.

Les premieres gelées blanches de Novembre (*b*) qui jaunissent les feuilles des Arbres, & les détachent du lieu de leur naissance, qui morvent & pourrissent les Chicorées & les Laitues avancées, qui noircissent les pommes d'Artichaux, &c. sont une maniere d'avant-coureurs cruels & redoutables, qui font présumer que

(*a*) SEPTEMBRE & OCTOBRE (*b*) NOVEMBRE.

l'Hyver, cet ennemi commun & impitoyable de la végétation, approche ; il faut par conséquent se mettre de bonne heure à sauver dans la serre tout ce que le froid peut gâter dehors;& au surplus il faut couvrir de grand fumier sec ce qu'on ne peut aisément sortir de terre, & qui cependant court risque de périr sans le secours des couvertures; & ainsi dans cette maniere de débris ou de démenagement précipité, je veux voir tout le monde extraordinairement occupé à faire son devoir ; je veux même que notre Jardinier augmente le nombre de ses Ouvriers, pour éviter la perte dont il est menacé. La hotte & la civiere doivent faire ici un manege infiniment animé, l'un allant & venant chargé de ce qui doit sortir du Jardin pour garnir la serre, & l'autre chargé du fumier qui est destiné à couvrir ce qui reste sur pied. Je ne sçaurois pardonner à ceux qui par paresse ou imprudence se laissent surprendre dans ces occasions importantes; je ne veux pas qu'ils soient un moment en repos jusqu'à ce que toutes leurs affaires soient faites; je veux voir la serre pleine & bien rangée;je veux que presque tout le Jardin prenne, pour ainsi dire, une étrange parure nouvelle, parure faite d'une chose qui dans un autre tems le rendroit vilain & désagréable;je ne crois pas qu'il soit nécessaire de nommer ici l'étoffe dont elle est, on sent assez que ce doit être communément de grand fumier.

Le mois de Décembre (*a*) n'est pas sans avoir encore besoin d'un grand mouvement; il arrive assez souvent que le mois précédent a été trop court pour tout ce qui étoit à y faire, & partant il faut achever dans celui-ci ce qu'on n'a pu accomplir dans l'autre,& cela particulierement si le froid n'a pas déja fait toute la destruction dont il est capable ; il faut donc surtout vaquer à faire exactement ce que j'ai marqué dans l'article des ouvrages de ce mois, si-bien qu'on doit voir en ce tems-ci de l'empressement à préparer les nouveautés du Printems, à nettoyer les places des vieilles couches, à se disposer au plutôt d'en faire de nouvelles, à se mettre en peine, non-seulement d'avoir un magasin de bons fumiers,& beaucoup de cloches, mais aussi à tenir ses chassis bien réparés, &c. Je n'oublie pas ici pour les véritables Curieux, qui ont moyen de le faire, le soin de réchauffer des Asperges,& de veiller à renouveller les réchauffemens, dès qu'ils ont passé leur grande chaleur: la chose n'est pas sans peine ni sans dépense,mais le plaisir de voir au milieu des neiges & des frimats une abondance d'Asperges bien grosses,

(*a*) DECEMBRE.

bien vertes, & tout-à-fait excellentes, eſt aſſez grand pour n'avoir pas de regret au reſte ; & dans la vérité on peut dire qu'il n'appartient guéres qu'au Roi de goûter ce plaiſir, & que peut-être ce n'eſt pas un des moindres que ſon Verſailles lui ait produit par le ſoin que j'ai l'honneur d'en prendre; auſſi eſt-il certain que c'eſt le ſeul endroit où l'on ait jamais vû forcer un terrein naturellement froid, tardif & infertile, à faire pendant le fort de l'Hyver, ce que le meilleur terrein ne produit que dans les ſaiſons tempérées.

CHAPITRE V.

Quelle ſorte de terre eſt propre à chaque Légume.

IL eſt conſtant qu'il y a de certains fonds de terre à qui il ne manque aucune des bonnes qualités requiſes pour produire en chaque ſaiſon, & long-tems de ſuite toute ſorte de beaux & de bons Légumes, ſuppoſé toujours qu'on y faſſe une culture raiſonnable; il y en a auſſi qui par-deſſus cela, ont la faculté de les produire plus hâtifs les uns que les autres, & ce ſont ces fonds qu'on appelle vulgairement ſables noirs, dans leſquels ſe trouve le juſte tempérament du ſec & de l'humide, accompagné d'une bonne expoſition, & d'un ſel inépuiſable de fécondité, avec une grande facilité de labour & de pénétration des eaux pluviales ; il n'eſt pas moins conſtant qu'il eſt aſſez rare de trouver de ces terroirs parfaits, & qu'au contraire il eſt très-ordinaire d'en trouver qui péchent, ſoit pour être trop ſecs, trop legers & trop brûlans, ſoit pour être trop humides, trop peſans & trop froids, ſoit pour être dans des ſituations infortunées, les unes trop élevées, les autres en pente, & quelqu'unes trop enfoncées ; heureux des Jardiniers qui ont de ces premiers fonds admirables à cultiver, dans leſquels ils n'ont preſque jamais de mauvais ſuccès à craindre, & en ont d'ordinaire de bons à eſpérer : d'un autre côté malheureux, ou tout au moins dignes de compaſſion, ceux qui ont en tout tems quelques-uns des grands ennemis de la végétation à combattre, je veux dire, ou la grande ſécheresſe, ou particulierement la grande humidité, parce que celle-ci, outre qu'elle eſt toujours ſuivie d'un froid qui retarde les productions, elle eſt de plus ſujette à pourrir la plûpart des Plantes ; & ainſi il eſt très-difficile, & preſque impoſſible de corriger, & encore plus de vaincre un ſi grand défaut : il

il n'en eſt pas entiérement de même de la ſécheresse ; car, pourvû qu'elle ne ſoit pas extrême, & qu'on ait la commodité de l'eau pour arroſer, & du Fumier pour amander, on eſt le maître des remedes ſouverains & infaillibles qu'il y faut appliquer, & par conſéquent, le ſoin & la peine peuvent aſſez ſouvent ſe rendre maîtres de ces terreins arides & ingrats, & les forcer de produire amplement ce qu'on leur demande dans les regles.

Il s'enſuit donc, que quand on a de ces bons fonds de terre, on y peut indifféremment ſemer & planter par-tout quelque ſorte de Légumes & de Plantes que ce puiſſe être, avec une confiance certaine qu'ils y réuſſiront. La ſeule ſujettion qu'on y a, c'eſt premierement de ſarcler beaucoup, car telles terres produiſent infiniment de méchantes herbes parmi les bonnes; & c'eſt en ſecond lieu, de changer ſouvent les Légumes de place, ce qui eſt eſſentiel en toute ſorte de Jardins : car il eſt à propos de ne pas remettre deux ou trois fois de ſuite les mêmes végétaux dans un même endroit; la nature de la terre, demande ces ſortes de changemens, comme étant, ce me ſemble, aſſûré de retrouver dans cette diverſité, de quoi rétablir & perpétuer ſa premiere vigueur : or quoique dans ces bons fonds, tout y vienne admirablement bien, il eſt pourtant indubitable que les expoſitions du Midi & du Levant, ſont ici, comme partout ailleurs, plus propres que celles du Couchant & du Nord pour avancer & ameliorer les productions; témoins les Fraiſes, les Pois hâtifs, les Précoces, les Muſcats, &c. En revanche, celles-ci ont quelques autres avantages qui les font eſtimer à leur tour ; par exemple, que pendant les grandes chaleurs de l'Eté, qui ſouvent grillent tout, & font trop-tôt monter les Légumes en graine, elles ſont exemptes de ces trop fortes impreſſions que le Soleil fait ſur les lieux qui lui ſont pleinement expoſés, & par conſéquent les Plantes s'y conſervent plus long-tems en bon état.

Il s'enſuit que ſi on a de ces fonds qui ſont paſſablement bons, mais dont la bonté n'eſt pas égale par-tout, ſoit de leur nature, ſoit à cauſe de leur ſituation & de leur pente ; il s'enſuit, dis-je, que c'eſt pour-lors que l'habileté & l'induſtrie du Jardinier ſe fait remarquer, en ce qu'il ſçait donner à chaque Plante l'endroit où elle peut mieux réuſſir en chaque ſaiſon, tant à l'égard de la hâtiveté, & même quelquefois de la tardiveté, qu'à l'égard de la beauté & de la perfection intérieure.

Généralement parlant, les terres qui ſont médiocrement ſeches, légeres & ſabloneuſes, & celles qui, quoiqu'un peu fortes, ont

quelque petite pente vers le Midi ou vers le Levant & sont adossées à une montagne, ou à de grandes murailles qui les couvrent des vents froids ; ces sortes de terres ont plus de disposition à produire les nouveautés du Printems que les terres fortes, grasses & humides; mais aussi pendant les Etés, qui ne sont guéres pluvieux, ces dernieres font les Légumes plus gros & plus nourris, & demandent les arrosemens plus petits & moins fréquens, & ainsi on peut en quelque façon trouver de quoi se consoler en toutes sortes de fonds.

Cependant, quoiqu'absolument parlant, tout ce qui peut entrer dans un Potager, puisse venir en toute sorte de terre, (pourvû qu'elles ne soient pas tout-à-fait stériles,) il a été observé de tout tems, que toutes sortes de terre ne conviennent pas également à toutes sortes de Plantes : les habiles Maréchés du voisinage de Paris, le justifient assez par une expérience bien convaincante ; car on voit que ceux qui sont dans des sables, ne s'attachent guéres à y élever des Artichaux, des Choux-fleurs, des Cardes de Poirée des Oignons, des Cardons, du Celeri, des Beteraves & autres, &c. comme font ceux qui sont dans les bonnes terres fortes, & en revanche ces derniers n'occupent point leurs terres en Oseille, Pourpier, Laitues, Chicorées, & autres menues plantes qui sont délicates & sujettes à périr de nuile & de morve, comme font les Jardiniers des terres légeres.

De tout ce que je viens d'avancer, il résulte deux choses : la premiere, que le Jardinier habile, qui a à cultiver un fonds assez aride ou une coline, avec obligation d'avoir de tout dans son Jardin, y doit choisir les endroits qui sont les moins secs, pour y mettre ce qui veut un peu d'humidité pour bien venir ; sçavoir, Artichaux, Beteraves, Scorsonneres, Salsifix, Carottes, Panais, Cheruis, Cardes de Poirée, Choux-fleurs, Choux pommés, Epinars, Pois ordinaires, Féves, Groseilles, Framboises, Oignons, Ciboulles, Porreaux, Persil, Raves, Patience, Herbes fines, Bourrache, Buglose, &c. & à l'égard des lieux plus arides de ce même Jardin, (supposé que les secours ci-devant expliqués s'y trouvent, faute de quoi, rien ne sera de belle venue,) il y mettra des Laitues de toutes les saisons, les Chicorées, le Cerfeuil, l'Estragon, le Basilic, la Pimprenelle, le Baume & autres fournitures de Salades, le Pourpier, l'Ail, les Echalottes, les Choux d'Hyver, les couches de toutes sortes de plants & de petites Salades : il plantera dans ces mêmes endroits tout ce qu'il voudra avoir de raisin & il y espacera

les Légumes dans une diſtance médiocre, attendu qu'ils n'y deviennent pas d'un ſi grand volume que dans les lieux plus gras; & enfin, il tiendra ſes allées & ſes ſentiers plus hauts que les labours, ſoit pour y attirer les eaux des pluies, qui auſſi-bien ſeroient inutiles & incommodes dans les allées, ſoit pour y profiter davantage des arroſemens qu'il y fera, & qui n'en pourront ſortir; ce doit être là une de ſes principales applications.

Il choiſira dans ce même fonds, les lieux qui approchent le plus du bon tempérament entre le ſec & l'humide, pour y élever les Aſperges, les Fraiſes, les Cardons, le Celeri, &c. parce que ces ſortes de Plantes languiſſent de ſechereſſe dans les lieux trop arides, & périſſent de pourriture dans ceux qui ſont trop humides, il placera dans les pieds des murailles du Nord, ſon Alleluya, ſes Fraiſes tardives, & ſon Bourdelais, & dans la plate-bande de ce Nord; il y fera les pépinieres de Fraiſiers, & y ſemera du Cerfeuil tout l'Eté: (le Nord en toute ſorte de terrein, doit ſervir aux mêmes Ouvrages) & comme ce Jardinier devra être curieux de nouveautés, il regardera les pieds des murs du Midi & du Levant, comme un azyle merveilleux & favorable pour y en élever, pour avoir, par exemple, des Fraiſes & des Pois hâtifs au commencement de Mai, des Violettes à l'entrée de Mars, des Laitues Pommées au commencement d'Avril; il mettra dans les labours voiſins de ce Midi ou de ce Levant, le plant de Choux pommés en pépiniere, & y ſemera les Laitues d'Hyver, c'eſt-à-dire les Laitues à coquille pour y reſter pendant l'Automne & l'Hyver, juſqu'à ce qu'au Printems ſuivant il les replante en place; il mettra dans les pieds de ces murs, la paſſe-Pierre, qu'il ne ſçauroit guéres avoir autrement; (il faut faire la même choſe en toute ſorte de Jardins,) & même pendant l'Hyver, il aura la prévoyance de rejetter ſur les labours de ces Eſpaliers, & particuliérement de ceux du Levant, les neiges voiſines, pour faire une maniere de Magaſin d'humidité, tant dans les endroits où rarement voit-on la pluie donner, que dans ceux où les chaleurs violentes de l'Eté doivent être pernicieuſes.

La ſeconde choſe qui réſulte de ce que j'ai dit ci-devant, eſt que le Jardinier qui aura ſon Jardin dans un fonds fort gras & fort humide, prendra pour tous ſes Légumes un parti contraire à celui dont je viens de parler, bien entendu que les lieux grandement humides, s'il ne ſe trouve moyen de les deſſecher & de les ameublir, ne lui ſeront bons qu'à produire de méchantes herbes, & ainſi

ceux qui le feront le moins, foit par leur fituation & leur nature ; foit par le foin & l'induftrie de l'Ouvrier, feront toujours regardés comme les meilleurs pour toutes chofes; il mettra dans les plus fecs la plûpart de ce qui occupe fa place les années toutes entiéres, à la réferve des Grofeilles & des Framboifes ; par exemple, les Afperges, les Artichaux, les Fraifes, les Chicorées fauvages, &c. il mettra dans les autres endroits, ce qui en Eté demande moins de tems pour venir à fa perfection ; c'eft à fçavoir, les Salades, les Pois, les Féves, les Raves, & même les Cardons, le Celeri, &c. & comme toutes chofes viennent groffes & grandes dans ces lieux gras & humides, il y plantera tous les Légumes plus éloignés les uns des autres, qu'on ne fait pas dans des lieux fecs : il tiendra fes planches & fes labours plus élevés que fes allées & fes fentiers, pour faire égoutter de fes terres les eaux qui nuifent à fes plants; & ainfi, fur-tout les planches de fes Afperges, de fes Fraifiers & de fon Celeri, non-plus que celles de fes Salades, ne feront pas creufes comme elles le doivent être dans les lieux fecs.

Je me fuis bien trouvé dans le nouveau Potager de Verfailles, où les terres font graffes, vifqueufes & comme glaifées, d'y avoir un peu élevé dans le milieu certains grands quarrés, où les eaux des pluies fréquentes de l'Eté 1682. demeuroient fans pouvoir pénétrer au-delà de fept à huit pouces, & d'avoir par le moyen de cette élévation, donné à ces quarrés de la pente de deux côtés, au bas defquels, & tout du long, j'avois fait en même tems des rigoles creufes d'environ un pied, tant pour féparer les quarrés d'avec les plattes-bandes, que particuliérement pour recevoir les eaux importunes, qui dans leur féjour ruinent entiérement les plantes de ces quarrés ; ces eaux s'alloient enfuite perdre dans des pierrées que j'avois fait faire exprès pour les porter dehors : j'ai fait la même élévation en dos de bahu à la plûpart des plattes-bandes, afin que ce qui pouvoit y refter d'eau, retombât dans les bords des allées, le long defquelles autres petites rigoles prefqu'imperceptibles, recevoient ces eaux, & les conduifoient dans les mêmes pierrées dont je viens de parler : je puis dire avec vérité, que fans une telle précaution, tout ce que j'avois dans de tels quarrés, non-feulement de Plantes Potageres, même les plus ruftiques ; par exemple, les Artichaux, les Poirées, &c. mais auffi les Arbres Fruitiers périffoient à vue d'œil, les Plantes de pourriture, & les Arbres de jauniffe ; outre que des coups de vent déracinoient aifément ces Arbres, parce qu'ils ne tenoient prefque point dans ces terres

qui étoient devenues liquides & molles comme du mortier frais fait, & comme de la bouillie; ma prévoyance & mon application, m'ont été en cela d'un très-grand fecours, & je confeille de bonne foi à ceux qui fe trouveront dans des lieux auffi difficiles, de faire la même chofe, s'ils ne peuvent s'avifer de quelque meilleur expédient; mon raifonnement a été, que comme la trop grande quantité d'eau délayoit, pour ainfi dire, ces malheureufes terres, pour les rendre enfuite dans le grand chaud, auffi dures que des pierres, enforte que dans l'un & dans l'autre de ces deux états, elles étoient incapables de culture & de production; mon raifonnement, dis-je, a été, que fi je pouvois empêcher le premier inconvénient, qui eft de rendre les terres liquides, ce feroit un moyen infaillible pour me garantir du fecond, qui eft de les voir devenir dures, parce que fi mes terres ayant été une fois ameublies, pouvoient après cela demeurer paffablement feches, comme il arriveroit, les eaux n'y pouvant plus refter, elles ne fe lieroient plus enfemble pour faire une maniere de pétrification, & ainfi elles deviendroient traitables comme d'autres terres. Ce fuccès s'eft trouvé affez conforme au raifonnement que j'avois fait.

CHAPITRE VI.

Quelle forte de culture convient à quelques Plantes en particulier.

C'EST beaucoup d'avoir mis d'abord tout fon Jardin fur un bon pied, & d'en avoir fagement employé, ou au moins deftiné toutes les parties felon les qualités du fonds, le mérite des expofitions; l'ordre des mois & la nature de chaque plante; mais ce n'eft pas tout, il les faut encore foigneufement cultiver comme elles le demandent.

Or, il y a une Culture générale des Potagers, & il y en a de particulieres à chaque Plante; pour ce qui eft de la générale, on fçait affez, que la plus néceffaire & la plus importante, confifte premierement, à en bien amander la terre, foit qu'elle foit naturellement bonne, foit qu'elle ne le foit pas, car les Plantes Potageres effritent beaucoup; en fecond lieu, à la tenir toujours meuble, foit à force de labourer, tant les planches entiéres pour y femer ou replanter, &c. que dans les endroits où la béche peut être employée; par exemple, dans les Artichaux, dans les Cardons, &c. foit à force de

bequiller, & de ſerfouir aux endroits où la grande proximité des Plantes ne permet que l'uſage de ſerfouettes ; par exemple, dans les Fraiſiers, les Laitues, les Chicorées, les Pois, les Féves, le Celeri, &c. elle conſiſte en troiſiéme lieu, à beaucoup arroſer pendant le grand chaud toutes les Plantes, & ſur-tout dans les terres ſablonneuſes, car celles qui ſont fortes en demandent un peu moins, bien entendu que dans les unes & les autres, les arroſemens ne ſont pas ſi néceſſaires, ni pour les Aſperges, ni pour les bordures de Thim, Sauge, Lavande, Hyſope, Rhue, Abſinthe, &c. auſquelles peu d'humidité ſuffit pour les tenir en bon état. Elle conſiſte en quatriéme lieu, à tenir la ſuperficie nette de toute ſorte de méchantes herbes, ſoit en ſarclant ou en labourant, ſoit en les ratiſſant ſimplement, quand les labours n'y ſont pas vieux faits, enſorte que quand il eſt poſſible, la terre en paroiſſe toujours fraîchement remuée.

Je ne m'arrêterai point à rien dire davantage de cette culture générale, elle n'eſt ignorée de perſonne ; ce ſera ſeulement ſur celle de chaque Plante en particulier, que je tâcherai d'expliquer ce que j'en penſe, & ce qu'en pratiquent les habiles Jardiniers.

Je commence par dire, que des Plantes Potageres, il y en a qui ſe ſement pour demeurer abſolument en place, & d'autres pour être abſolument tranſplantées, qu'il y en a qui réuſſiſſent également bien des deux façons, qu'il y en a qui ſe multiplient ſans être ſemées, qu'il y en a qu'on replante toutes entieres, & d'autres qu'on rogne pour les replanter; qu'il y en a qui pour le ſecours du genre humain, produiſent pluſieurs fois de ſuite dans la même année, & durent même plus d'une année, d'autres qui ne produiſent qu'une fois l'année, mais ſe conſervent pour produire les années d'après; & qu'enfin il y a en qui ceſſent d'être après leur premiere production.

Les Plantes de la premiere Claſſe, ſont les Raves, la plûpart des Beteraves, Carotes, Panais, Cheruis, Navets, Mâches, Réponſes, Scorſonnere, Salſifix, & de plus, l'Ail, le Cerfeuil, la Chicorée ſauvage, la Corne de Cerf, le Creſſon Alenois, les Echalottes, les Epinars, les Féves, les petites Laitues à couper, le Perſil, la Pimprenelle, la Poirée à couper, les Pois, le Pourpier, & la plûpart de l'Oſeille, de la Patience, de l'Oignon & de la Ciboule.

Les Plantes de la deuxiéme Claſſe, qui ne réuſſiſſent point ſans être tranſplantées, ſont les Cardes de Poirée, le Celeri, la plûpart

des Chicorées blanches & des Laitues, tant à lier qu'à pommer, à moins que d'avoir été semées fort claires, ou d'avoir été ensuite fort éclaircies ; tels sont aussi les Choux, la plûpart des Melons & des Concombres, les Citrouilles, les Porreaux, les Potirons, &c.

Les Plantes de la troisiéme Classe, c'est-à-dire, celles à qui il est indifférent d'être semeés en place ou d'être transplantées, sont les Asperges, quoi qu'ordinairement on les seme en pépiniere pour être transplantées un an ou deux après, le Basilic, le Fenouil, l'Anis, la Bourache, la Buglose, les Cardons, les Capres-Capucines, la Ciboule, la Sariette, le Thim, le Cerfeuil musqué, &c.

Les Plantes de la quatriéme Classe, qui se multiplient sans être semées, sont l'Alleluya, les Cives d'Angleterre, les Violettes, &c. parce qu'elles sont de grosses touffes qu'on sépare en plusieurs, les Artichaux par le moyen de leurs œilletons, le Baume & l'Oseille ronde, la Tripe-Madame, l'Estragon, la Melisse, &c. par le moyen des branches qui s'enracinent aux endroits où elles touchent la terre ; les deux dernieres ont encore l'avantage de se multiplier de graine ; les Artichaux l'ont aussi quelquefois, les Fraises par le moyen de leurs traînasses, les Framboises & les Groseillers par le moyen de leurs rejettons, & des branches qui prennent de bouture, la Lavande, l'Absinthe, la Sauge, le Thim, la Marjolaine, par le moyen de leurs branches qui prennent racines au colet, & outre qu'elles font encore de la graine ; le Laurier commun par marcottes, & même par graine ; le Raisin & les Figuiers, par le moyen des rejettons, crocettes, boutures, soit enracinées, soit non enracinées.

En cinquiéme lieu, les Plantes dont on rogne une partie, soit des feuilles, soit des racines, soit de l'un soit de l'autre en même temps pour les transplanter, sont les Artichaux, les Poirées, le Porreau, le Celeri, &c. les autres où l'on ne rogne rien des feuilles, (car pour les Racines, il est toujours bon de les rafraichir un peu,) sont les Chicorées pour l'ordinaire, la Sariette, l'Oseille, &c. toutes les Laitues, l'Alleluya, les Violettes, le Basilic, la Bonne-Dame, la Bourrache, la Buglose, les Capres-Capucines, les Choux, l'Estragon, la Passe-pierre, les Fraises, la Marjolaine, les Melons, les Concombres, les Citrouilles, les Potirons, le Pourpier, les Raves pour graine, &c.

Les Plantes qui produisent plusieurs fois de suite dans la même

année, & ſe conſervent pour les ſuivantes, ſont l'Oſeille, la Patience, l'Alleluya, la Pimprenelle, le Cerfeuil, le Perſil, le Fenouil, toutes les bordures, la Chicorée ſauvage, le Perſil-Macedoine, le Baume, l'Eſtragon, la Paſſe-Pierre, &c.

Les Plantes qui ne produiſent qu'une fois l'année, & ſe conſervent pluſieurs années enſuite, ſont les Aſperges & les Artichaux.

Enfin, celles qui ceſſent d'être après leur premiere production, ſont toutes les Laitues, la Chicorée ordinaire, les Pois, les Féves, les Cardons, les Melons, les Concombres, les Citrouilles, les Oignons, les Porreaux, le Celeri, la Bonne-Dame, tout ce qui n'eſt d'uſage que par ſes racines, ſçavoir, Beteraves, Carotes, &c.

Pour expliquer préſentement le détail particulier de la Culture de chaque Plante, il faut ſçavoir que cette Culture regarde la diſtance où elles doivent être l'une de l'autre, la taille en celles qui en ont beſoin, la ſituation & la diſpoſition qu'elles demandent, le ſecours qu'il faut à quelques-unes, pour parvenir à la bonté qui leur convient, ſoit par être liées ou enveloppées, ſoit par être buttées ou couvertes, &c.





LISTE

ALPHABETIQUE DES PLANTES

Potageres, avec la Culture qui leur convient.

JE commencerai cette Liſte Alphabetique par,

Les pieds d'ABSINTHE, & de toutes les autres bordures de Thim, Lavande, Hyſope, &c. Toutes ces plantes ſe plantent au cordeau, & ſe mettent à deux ou trois pouces de diſtance, & cinq ou ſix avant dans terre. Il eſt bon de les tondre tous les ans au Printemps, & de les renouveller de deux en deux ans pour en ôter les pieds; la graine s'en recueille vers le mois d'Août.

L'AIL ſe ſeme de gouſſe, ou autrement de Cayeux à la fin de Février, & ſe met trois à quatre pouces avant en terre, & de trois à quatre pouces de diſtance; on les ſort de terre vers la fin de Juillet, & on les met ſecher pour les garder enſuite d'une année à l'autre dans un lieu qui ne ſoit point humide.

L'ALLELUYA vieilliſſant ſe met en touffe; & comme c'eſt une plante qui vient dans les bois, & qui par conſéquent aime l'ombre, on la met le long des murailles du Nord, eſpacée d'environ un pied l'une de l'autre; plus on lui ôte ſes feüilles, & c'eſt ce qu'elle a de bon, plus elle en repouſſe de nouvelles: c'eſt aſſez de la mettre environ deux pouces avant dans la terre; elle dure trois à quatre ans ſans être renouvellée, & pour la renouveller, c'eſt aſſez que de ſéparer les groſſes touffes en pluſieurs petites, & les replanter auſſitôt, ce qui ſe fait dans les mois de Mars & d'Avril; un peu d'arroſement dans les grandes chaleurs, & ſur-tout dans les terres ſablonneuſes, leur eſt de grand ſecours.

L'ANIS & le FENOUIL ſe ſement d'ordinaire aſſez clair, ou par rayons, ou en bordures; ſa feuille ſert dans les Salades avec les autres fournitures; il monte en graine vers le mois d'Août, & les tiges en étant coupées, il repouſſe l'année d'après de nouvelles feüilles, qui ſont auſſi bonnes que les premieres; il eſt à propos de le renouveller de deux en deux ans.

Les ARTICHAUX, comme nous avons dit ailleurs, se multiplient par le moyen des Oeilletons que chaque pied pousse d'ordinaire tous les ans au Printems autour de sa vieille racine, & qu'il faut ôter dès qu'ils sont assez forts, ensorte qu'on n'en laisse à chaque endroit que les trois meilleurs, & les plus éloignés; pour en planter, on fait communément de petites fosses creuses d'un demi-pied, éloignées de trois pieds l'une de l'autre, & remplies de terreau, & on fait deux rangs dressés au cordeau dans chaque planche, qui doit être large de quatre bons pieds, & séparée de sa voisine par un sentier d'un grand pied; ces fosses se font à demi pied du bord de la planche, & en échiquier entr'elles; on met deux Oeilletons en ligne droite dans chaque espace d'environ neuf à dix pouces; il les faut renouveller tous les trois ans au moins, leur couper les feüilles à l'entrée de l'Hyver, & les couvrir de grand fumier sec pendant tout le gros froid jusques à la fin de Mars; il les faut pour-lors découvrir, les œilletonner, si les Oeilletons sont assez forts, ou attendre qu'ils le soient devenus au bout d'environ trois semaines ou un mois, les bien labourer & fumer de ce qu'il y a de plus pourri dans le fumier qui leur a servi de couverture; on les arrose raisonnablement une fois ou deux la semaine, en attendant qu'à la fin de Mai les Pommes commencent à sortir, & c'est dès ce temps-là qu'il faut arroser amplement, c'est-à-dire deux ou trois fois la semaine, & continuer pendant l'Eté à une demie cruchée d'eau dans chaque pied, & sur-tout dans les terres naturellement seches. Ceux qui sont plantés au Printems, doivent faire du fruit à l'Automne ensuite s'ils sont bien arrosés, & ceux qui n'en font point, donnent les premieres Pommes au Printemps suivant, s'ils sont assez forts pour résister au froid de l'Hyver; les Artichaux n'ont pas seulement le grand froid & la grande humidité à craindre, ils ont encore les Mulots pour ennemis; ces méchans petits animaux rongent leurs racines pendant l'Hyver, qu'ils ne trouvent rien de meilleur dans les Jardins, & il est bon de planter un rang de Cardes de poirée entre deux rangs d'Artichaux, afin que les Mulots trouvans les racines de celles-là plus tendres, s'y attachent au lieu des autres, comme ils ne manquent pas de le faire; il en est de trois façons, de verds, ou autrement blancs, & ce sont les plus hâtifs, de violets qui ont la pomme un peu en piramide, & de rouges qui l'ont ronde & camuse comme les blancs, & ces deux dernieres sortes sont plus délicates.

Les ASPERGES se sement à l'entrée du Printemps comme les autres graines, c'est-à-dire qu'on les seme dans quelque planche bien

préparée; il les faut ſemer aſſez claires, & pour les couvrir de terre on les herſe avec la fourche de fer; cela ſe fait un an après ſi elles ſont aſſez fortes; ce qui ſera ſi la terre eſt bonne & bien préparée, ou au moins deux ans après on les doit replanter, ce qui ſe fait à la fin de Mars, & même pendant tout le mois d'Avril, & pour cela il faut des planches larges de trois à quatre pieds, & ſéparées d'autant les unes des autres: ſi c'eſt dans les terres ordinaires on creuſe ces planches d'un bon fer de béche, mettant ſur les ſentiers ce qu'on enleve de la planche; & à l'égard des terres fortes & humides, je ſuis d'avis qu'on faſſe comme j'ai fait au Potager de Verſailles, c'eſt-à-dire qu'on ne les creuſe aucunement, & qu'au contraire on les tienne un peu plus élevées que les ſentiers; la grande humidité leur eſt mortelle: les Aſperges ainſi ſemées font des touffes de racines autour de l'œil, c'eſt-à-dire autour de l'endroit d'où doivent ſortir les montans; ces racines s'étendent entre deux terres, & pour les replanter, ſoit en planche creuſe, ou en planche élevée, on donne un bon grand labour au fond de la tranchée, & ſi la terre n'eſt guéres bonne, on y met un peu de fumier, enſuite on y met encore deux ou trois pieds de ce jeune plant, & on les range proprement ſur la ſuperficie de la planche dreſſée, ſans avoir beſoin de leur rogner l'extrémité des racines, ou au moins que très-peu; ſi l'intention eſt de réchauffer ces Aſperges quand elles ſeront aſſez fortes, on les eſpace à un pied les unes des autres, & ſi elles doivent demeurer à l'ordinaire, on les eſpace à un bon pied & demi, & dans l'un & l'autre cas on les place en échiquier; quand elles ſont ainſi placées, on les recouvre d'environ deux à trois pouces de terre: que ſi quelqu'une manque de pouſſer, on peut un mois ou deux après les regarnir, ce qui ſe fait de la même façon qu'on a planté les autres, prenant ſoin à l'égard de ces nouvelles replantées de les arroſer quelquefois pendant les groſſes chaleurs, & de les tenir toutes en tout tems bien ſarclées, & bien béquillées, ou bien on marque avec de petits bâtons les endroits dégarnis, & on attend au Printemps enſuite pour les regarnir. Tous les ans on recouvre la planche entiere d'un peu de terre, qu'on prend dans le ſentier, parce que bien loin de s'enfoncer, elles s'élevent toujours petit à petit: on les fume raiſonnablement de deux en deux ans: on les laiſſe pouſſer les trois ou quatre premieres années, ſans en cueillir juſqu'à ce qu'on voie qu'elles deviennent groſſes, pour-lors on en peut réchauffer ce qu'on voudra, ſinon on commencera d'en cueillir pour continuer de même pendant une quinzaine d'années, ſans qu'il ſoit néceſſaire

de les renouveller : tous les ans à la Saint Martin on coupe tous les montans, chaque pied en fait plusieurs ; on prend de la graine des plus beaux pour en semer si on veut, dans le temps ci-devant marqué. Pour les arracher de la planche de pepiniere on se sert d'une fourche de fer : la béche est trop dangereuse pour cette sorte d'ouvrage, parce qu'elle blesseroit & couperoit ces petites plantes.

Il ne faut pas manquer tous les ans à la fin de Mars, ou au commencement d'Avril, c'est-à-dire un peu devant que les Asperges commencent à pousser naturellement ; il ne faut, dis-je, pas manquer de donner un petit labour de trois à quatre pouces à chaque planche, ensorte que la béche n'aille pas jusques à blesser ces plantes; ce petit labour sert, tant pour faire mourir les méchantes herbes, que pour rendre la superficie de la terre meuble, & faciliter par ce moyen, non-seulement l'entrée des bonnes pluies d'Avril, & des rosées de Mai qui nourrissent le pied, mais aussi facilite la sortie des Asperges. L'ennemi particulier & redoutable des Asperges, ce sont de petits pucerons qui s'attachent aux montans, les font avorter, & les empêchent de profiter ; c'est particulierement pendant les années fort seches & fort chaudes; car les autres années il ne paroît pas : on n'a point encore trouvé de remede à ce mal.

Le BAUME étant une fois planté, n'a besoin d'autre culture particuliere que d'être coupé ras tous les ans à la fin de l'Automne, afin que le Printemps suivant il pousse beaucoup de jeunes jets bien tendres, qu'on fait entrer parmi les fournitures de Salades pour les gens qui les aiment parfumées ; il le faut renouveller tous les trois ans au moins, & le mettre toujours en bonne terre ; les blanches prennent de boutures à l'endroit où elles sont couvertes, & ainsi d'une grosse touffe on en fait aisément plusieurs, qu'on plante à un bon pied l'une de l'autre : l'Hyver aussi on en plante de grosses touffes sur couche, & prenant soin de les couvrir de cloches, elles poussent fort bien pendant une quinzaine de jours, & après cela elles périssent.

Le BASILIC est une plante annuelle assez délicate ; on n'en seme guéres que sur couche, & cela en plein champ comme le Pourpier, les Laituës, &c. On commence d'en semer ainsi dès le mois de Février, & on peut continuer toute l'année ; ses feuilles tendres se mettent en petite quantité parmi les fournitures de Salades, & y font un agréable parfum ; on en met même dans les ragoûts, & surtout de seches, c'est pourquoi on est soigneux d'en garder pour

l'Hyver; on recueille ſa graine dans le mois d'Août, & d'ordinaire pour le faire grainer on en replante au mois de Mai, ſoit en pot, ſoit en planche ; il en eſt de pluſieurs façons : celui qui fait les plus grandes feuilles, & ſur-tout quand elles tirent au violet, & celui qui fait les plus petites, ſont les deux plus curieux, celui qui les fait médiocres eſt l'ordinaire, autrement le commun.

Les BETERAVES ſont plantes annuelles qui ne viennent que de graines ; on en replante rarement ; on les ſeme au mois de Mars, ſoit en plein champ, ſoit en bordures; il les faut ſemer fort claires, au moins ſi elles ont levé trop druës, il les faut éclaircir beaucoup, autrement elles ne viennent pas belles ; elles demandent la terre fort bonne & bien préparée ; les meilleures ſont celles qui ont la chair la plus rouge, leur fane eſt pareillement fort rouge, elles ne ſont bonnes à prendre qu'à la fin d'Automne, & tout l'Hyver pour en avoir de la graine ; on en replante au mois de Mars quelques-unes de celles de l'année précédente qu'on avoit gardées de la gelée ; la graine s'en recueille aux mois d'Août & de Septembre.

La BONNE-DAME ne vient que de graine; on la ſeme des premieres du Printemps, & eſt des plus promptes à lever, & des plus promptes auſſi à monter en graine dès le mois de Juin; on la ſeme aſſez claire, & pour en avoir de belles graines, il eſt bon d'en replanter quelques pieds à part ; la feuille de cette plante eſt fort bonne en Potage & en farce; on s'en ſert preſque d'abord qu'elle eſt ſortie de terre, car auſſi-bien elle paſſe fort promptement ; pour en avoir de meilleure heure on en ſeme quelque peu ſur couche; elle vient en toute ſorte de terre, mais toujours plus belle dans les bonnes que dans les médiocres.

Le BOURDELAIS, autrement Verjus, tant le blanc que le rouge, eſt une eſpece de pied de vigne qui ſe taille au Printemps, & ſe provigne, ſe greffe, & ſe plante comme l'autre vigne pendant les mois de Janvier, Février, Mars ; il faut prendre ſoin d'en lier les branches, ſoit à des échalas, ſoit à quelque treillage dès la mi-Juin, autrement le vent les déſole tout-à-fait: il faut auſſi les ébourgeonner au Printemps pour leur ôter les branches foibles & inutiles: c'eſt aſſez de laiſſer en les taillant deux, trois, ou quatre belles branches au plus ſur chaque pied, & de ne les tenir longues que de quatre yeux, chacun deſquels communément pouſſe une branche, & trois ou quatre grandes grapes ſur chacune; je pratique en toutes ſortes de Vignes, & ſur-tout au Muſcat, de tenir les branches baſſes plus courtes de deux yeux que les plus hautes, pour tenir toujours le pied bas, quand je ne les veux pas laiſſer monter en treille.

LA BOURRACHE & la BUGLOSE viennent, & se gouvernent de la même façon que la Bonne-Dame, hors qu'elles ne levent pas si fortement ; on en seme plusieurs fois pendant un même Eté, parce que leurs feuilles, en quoi consiste tout leur mérite, ne sont bonnes que pendant qu'elles sont tendres, c'est-à-dire qu'il les faut jeunes ; leur petite fleur violette fait un ornement sur les Salades; leur graine tombe aussi-tôt qu'elle est mûre, & ainsi il y faut soigneusement prendre garde, & le plus sûr est de couper les tiges, & les mettre secher au Soleil, dès que la graine commence à donner, & par ce moyen on n'en perd que fort peu.

Les CAPRES ordinaires sont une espece de petit Arbuste qu'on éleve dans des niches faites exprès dans des murailles bien exposées ; on les remplit de terre pour la nourriture du pied, & tous les ans au Printemps on en taille les branches qui poussent ensuite des boutons, & ce sont ces boutons qu'on fait confire dans du vinaigre pour s'en servir ensuite l'Hyver, soit en salade, soit en potage.

Les CAPRES CAPUCINES autrement nasturces sont plantes annuelles qui se sement d'ordinaire sur couche au mois de Mars, & qu'on replante ensuite en pleine terre le long de quelques murailles, ou au pied de quelques Arbres où leur montant qui est foible & vient assez haut, se puisse accrocher pour se soûtenir : on en plante aussi dans des pots, & dans des caisses, on y met quelques bâtons pour soûtenir leurs montans ; le bouton est bon à confire dans du vinaigre devant qu'il vienne à s'épanouir : sa fleur est assez grande, d'une couleur orangée & assez agréable ; il faut prendre soin de les bien arroser l'Eté pour les faire pousser vigoureusement & assez long-temps. Leur graine tombe à terre d'abord qu'elle est mûre, aussi-bien que celle des Bourraches & Bugloses, ainsi il la faut soigneusement ramasser.

CAPRONS sont une espece de grosses Fraises peu délicates qui mûrissent en mêmes temp que les bonnes; leur feuille est extraordinairement large, veluë, & d'un verd noirâtre ; il n'en faut faire guéres de cas : on en trouve dans les bois comme d'autres Fraises.

CARDES D'ARTICHAUX sont les feuilles des beaux Artichaux qu'on a liées & enveloppées de paille l'Automne & l'Hyver; ces feuilles ainsi enveloppées par-tout, à la réserve de leur extrémité supérieure, blanchissent, & par ce moyen perdent un peu de leur amertume, si-bien qu'étant cuites on s'en sert comme de véritables Cardons d'Espagne.

Ce qu'on appelle CARDES DE POIRE'E, eſt le pied de Poirée replanté en planche bien préparée, de laquelle chaque pied étant eſpacé d'un bon grand pied de diſtance l'un de l'autre, pouſſe de grandes fanes qui ont dans le milieu un coton large, blanc & épais, & ce coton eſt la véritable Carde dont on ſe ſert pour les potages, & des entremets: après avoir ſemé de la Poirée ſur couche, on en ſeme en pleine terre dans le mois de Mars: on replante de celle qui eſt la plus jaune dans des planches dreſſées exprès, & prenant ſoin de les bien arroſer pendant l'Eté, elles ſe fortifient pour pouvoir réſiſter au froid de l'Hyver, en cas qu'on prenne ſoin de les couvrir de grand fumier ſec, tout de même qu'on couvre les Artichaux; auſſi ſont-elles bien placées quand on en replante un rang entre deux rangs d'Artichaux. On les découvre au mois d'Avril, on les laboure, & on les ſoigne, & moyennant cette culture elles pouſſent de ces belles Cardes pour le temps des Rogations, & les mois de Mai & de Juin; enfin elles montent en graine, & on en recueille dans le mois de Juillet & d'Août pour en ſemer le Printemps ſuivant.

CARDONS D'ESPAGNE ne viennent que de graine, on en ſeme à deux fois: la premiere eſt pour l'ordinaire à la mi-Avril, ou à la fin du mois, & la deuxiéme à l'entrée de Mai; on les doit ſemer en bonne terre bien préparée, & dans de petites foſſes pleines de terreau, larges d'un bon pied, & creuſes de ſix pouces: on fait des planches larges de quatre à cinq pieds, pour y mettre deux rangs de ces petites foſſes en échiquier; on met cinq ou ſix graines dans chaque trou, pour n'en laiſſer que deux ou trois en place; ſi elles levent toutes, on ôte le ſurplus, ſoit pour le jetter, ſoit pour regarnir d'autres endroits, qui peut-être n'auront pas réuſſi, ou bien on en aura ſemé quelque peu ſur couche à cette intention; & quand au bout de quinze ou vingt jours on ne voit pas que la graine ait levé, il faut fouiller pour voir ſi elle eſt pourrie, ou ſi elle germe, afin d'en remettre de nouvelle en cas de beſoin. Les premieres graines ſont d'ordinaire trois ſemaines à lever, les ſecondes quinze jours; il ne faut pas ſemer les Cardons devant la mi-Avril, de peur qu'étant trop forts ils ne montent en graine aux mois d'Août & de Septembre: cela étant ils ne ſont plus bons; il faut prendre grand ſoin de les bien arroſer. Quand vers la fin d'Octobre on veut commencer à les faire blanchir, on prend un temps bien ſec pour leur lier d'abord de trois ou quatre liens toutes leurs feuilles, & quelques jours après on les envelope entierement de paille, ou de litiere ſeche bien entortillée, enſorte que l'air n'y pénétre, à moins que ce ne ſoit par l'extrémité

d'en haut qu'on laiſſe libre; ces pieds de Cardons ainſi enveloppés blanchiſſent au bout de quinze jours ou trois ſemaines, & deviennent bons à manger: on acheve de lier & envelopper tout ce qu'on en a dans ſon Jardin quand on voit approcher l'Hyver, & pour-lors on les enleve en motte pour les replanter dans la ſerre; quelques-uns de ces pieds ſont bons à replanter en pleine terre au Printemps enſuite, pour monter en graine dans les mois de Juin ou Juillet, ou bien quelques pieds reſtés en place ſerviront à cela trois ou quatre ans de ſuite.

CAROTTES ſont une ſorte de racine, les unes blanches, les autres jaunes, qui ne viennent que de graine, & demandent les mêmes ſoins que nous avons ci-devant expliqués ſur l'article des Beteraves.

Le CELERI eſt une ſorte de Salade qui vient de graine, & n'eſt bonne qu'à la fin d'Automne & pendant l'Hyver; on en ſeme à deux fois pour en avoir plus long-tems, parce que le vieux ſemé monte aiſément en graine, & devient dur: on en ſeme donc d'abord ſur couche au commencement d'Avril; & comme la graine en eſt extrémement menuë, on ne peut s'empêcher de le ſemer trop dru, ſi bien que ſi on ne l'éclaircit de bonne heure, & qu'on ne le rogne pour le faire fortifier devant que de le replanter, il s'eſtiole trop, & demeure foible & élancé, au lieu de pouſſer beaucoup de feuilles dedans le pied; le plus ſûr eſt de le replanter en pepiniere, mettant les pieds à deux ou trois pouces l'un de l'autre; il ne faut pour cela que faire des trous avec le doigt; on replante ce premier au commencement de Mai, on en ſeme pour la ſeconde fois à la fin de Mai ou à l'entrée de Juin, mais c'eſt en pleine terre; & on prend le même ſoin de l'éclaircir, de le rogner, & de le replanter en pepiniere, que le premier; il en faut planter davantage à la ſeconde fois qu'à la premiere; il y a deux manieres de le replanter, l'une en tranchée creuſe d'un bon fer de béche, & large de trois à quatre pieds pour y faire trois ou quatre rangs, & y eſpacer les Plantes d'un pied l'une de l'autre; cette maniere de creuſer les planches pour buter le Celeri, n'eſt bonne que dans les terres ſeches, parce que les terres fortes ſont trop pourriſſantes; la ſeconde maniere eſt de le replanter en ſimple planche non creuſée, & l'eſpacer tout de même que l'autre, prenant ſoin en l'un & l'autre cas de l'arroſer extrémement pendant l'Eté, car ſa principale bonté conſiſte à être tendre auſſi-bien qu'à être fort blanc; les arroſemens contribuent au premier degré de bonté, & à l'égard du ſecond; il faut ſçavoir que

que pour blanchir le Celeri on commence de le lier de deux liens quand il eſt aſſez fort, & on prend pour cela un tems ſec, & enſuite on bute entierement les pieds, ſoit en y abattant de la terre qui eſt élevée ſur le ſentier, ſoit en y mettant beaucoup de grand fumier ſec tout au tour comme on fait aux Cardons, ou bien des feuilles ſeches. Le Celeri ainſi buté de terre ſeche, ou garni de grand fumier ſec, ou de feuilles ſeches juſqu'à l'extrémité de ſes feuilles, blanchit en trois ſemaines ou un mois ; & comme étant blanchi il pourrit ſur pied ſi on ne le mange, il s'enſuit qu'il n'en faut buter ni entourer de fumier qu'à proportion qu'on en peut conſommer ; il n'y faut point d'autre précaution pendant qu'il ne gele pas, mais ſi la gelée vient à donner, il faut couvrir entierement tout le Celeri, car la groſſe gelée le gâte auſſi-tôt ; & afin de trouver plus de facilité à le couvrir après l'avoir lié de deux ou trois liens, on l'arrache en motte à l'entrée de l'Hyver, & on le replante dans une autre planche en preſſant les pieds tout auſſi près qu'on peut l'un de l'autre, & pour-lors il faut beaucoup moins de couverture que ſi les pieds étoient reſtés dans leur éloignement ordinaire : l'expédient pour en élever de la graine, eſt d'en replanter à l'écart quelques vieux pieds après l'Hyver; ils ne manquent pas de monter en graine vers les mois de Juin & de Juillet, & on recueille cette graine au mois d'Août : nous n'en connoiſſons que d'une eſpece.

Le CERFEUIL muſqué eſt une des fournitures de ſalade, & pendant le commencement du Printems que ſes feuilles ſont jeunes & tendres, il eſt agréable, & propre à contribuer au parfum, mais il n'en faut plus mettre quand elles ſont dures & vieilles ; il reſte pluſieurs années en place ſans ſe gâter à la gelée, ainſi il devient un aſſez gros & grand pied ; il monte en graine vers le mois de Juin, & c'eſt par là qu'il ſe multiplie.

Le CERFEUIL ordinaire eſt une plante annuelle, ou plutôt de peu de mois, qui ſert à beaucoup d'uſages, & ſur-tout aux ſalades quand il eſt jeune & tendre ; c'eſt pourquoi on en doit ſemer tous les mois un peu chaque fois à proportion des beſoins & de la terre qu'on a; il monte fort aiſément en graine, & pour en avoir de bonne heure, il en faut ſemer à la fin de l'Automne, & ſans doute, on en aura la graine toute mûre vers la mi-Juin : on coupe les montans dès qu'il commence à jaunir, & on les bat comme les autres plantes pour en faire ſortir la graine.

Le CHASSELAS eſt une eſpece de bon Raiſin fort doux; il y en a de blanc & de rouge, & celui-ci eſt fort rare, l'autre eſt fort commun;

il demande les bonnes expoſitions du Midi, du Levant & du Couchant pour être plus jaune, plus croquant & meilleur ; c'eſt de tous les Raiſins celui qui ſe conſerve le plus long-temps, pourvû qu'on ne le laiſſe pas trop mûrir devant que de le cueillir ; ſa culture qui conſiſte à la taille, eſt ſemblable à celle du Bourdelais.

CHEROUIS, eſt une eſpece de racine qui ſe multiplie de graine ; ſe ſeme & ſe cultive comme les autres racines au mois de Mars.

CHICONS, eſpece de Laitue à lier : Voyez leur culture dans l'article des Laitues.

CHICORÉE, eſt une ſorte de très-bonne plante annuelle, qui ſert aux ſalades, aux potages d'Automne & d'Hyver, pourvû qu'elle ſoit bien blanche, & par conſéquent tendre & délicate ; elle ne ſe perpétue que par le moyen de la graine. Il y a la Chicorée ordinaire & la Chicorée ſauvage : l'ordinaire en contient de pluſieurs façons ; ſçavoir, la blanche qui eſt la plus délicate, la verte qui eſt la plus ruſtique, & la plus capable de réſiſter au froid ; la friſée & la non friſée. Les unes & les autres s'accommodent aſſez bien de toutes ſortes de terre : on ne commence gueres d'en ſemer que vers la mi-Mai, & il la faut pour-lors ſemer fort claire, ou l'éclaicir beaucoup pour la faire blanchir en place ſans la tranſplanter, & encore en ſeme-t'on fort peu, parce qu'elle monte trop aiſément en graine : la ſaiſon d'en ſemer beaucoup, eſt la fin de Juin, & pendant le mois de Juillet pour en avoir de bonne en Septembre, & on en ſeme enſuite beaucoup pendant le mois d'Août, afin d'en faire grande proviſion pour le reſte de l'Automne, & une partie de l'Hyver : quand elle leve trop drue, on la coupe ou on l'éclaircit pour la faire fortifier devant que de la replanter, & en la replantant pendant l'Eté, il la faut planter à un pied l'un de l'autre : on en fait communément de grandes Planches de cinq à ſix pieds de large, pour les replanter enſuite au cordeau. Cette plante demande de grands & de fréquens arroſemens, & quand elle eſt aſſez forte il faut travailler pour la faire blanchir, & pour cet effet, on la lie de deux ou trois liens ſelon ſa hauteur, & étant ainſi liée, elle blanchit au bout de quinze ou vingt jours ; & comme elle craint extrêmement la gelée, du moment que le froid commence à venir, on la couvre de grand fumier ſec, ſoit qu'elle ait été liée, ſoit qu'elle ne l'ait pas été ; quand on eſt à la fin de Septembre, on la plante aſſez près à près, parce qu'elle ne vient pas ſi grande & ſi étendue qu'en

Eté ; si on peut sauver quelques pieds pendant l'Hyver, il les faut replanter au Printemps, pour en avoir de la graine qui puisse avoir le temps de bien mûrir : les gens qui ont une bonne Serre, font fort bien d'en serrer, & pour cela, on la plante fort près-à-près dans cette Serre ; ceux qui n'en ont point, se contentent de la couvrir de beaucoup de grand fumier sec, ensorte que la gelée n'y puisse pas pénétrer.

La CHICORE'E SAUVAGE, se seme dès le mois de Mars en Planche, & même assez drue, & en terre bien préparée ; on la fait fortifier autant qu'on peut pendant tout l'Eté à force de l'arroser & de la rogner, afin qu'elle soit bonne à blanchir pendant l'Hyver ; il y en a qui la mangent verte en Salade, quelque amere qu'elle soit, mais pour l'ordinaire, on la veut blanche, & pour la blanchir, on la couvre beaucoup de grand fumier après l'avoir rognée tout près de terre ; & cela étant, comme elle vient à pousser dans l'obscurité & à couvert du jour, ses jets sont blancs & tendres ; il est plus propre d'empêcher par quelques traverses d'échalas, que le grand fumier ne la touche, elle pousse tout de même sous cette couverture, pourvû que les côtés soient si bien bouchés, qu'il n'y entre point de jour du tout, & pour-lors ses jets sont plus propres, & sentent moins le fumier ; ceux qui ont des Serres y en peuvent transplanter l'Hyver, elle y pousse assez bien pour peu qu'elle soit obscurément placée : quand elle est verte elle ne se gâte point à la gelée, & dès la fin de Mai elle monte en graine ; beaucoup de gens en mangent les montans en Salade, pendant qu'ils sont jeunes & tendres.

Le CHOUX, est de toutes les Plantes Potageres, celle qui étant transplantée reprend le plus aisément; comme aussi est-elle la plus connue & la plus usitée de tout le jardinage ; elle se multiplie de graine ; il en est de plusieurs espéces & de différentes Saisons : il en est de pommés qu'on nomme Choux blancs & Choux Capus, qui sont pour la fin de l'Eté & pour l'Automne ; il en est de frisés & de pancaliers, autrement Choux de Milan, qui font de petites pommes pour l'Hyver ; il en est de rouges, ou plutôt violets : il en est qu'on nomme à larges côtes, dont les uns sont blonds & fort délicats pour le temps des Vendanges, & les autres sont verts, & qui ne sont fort bons, que quand ils sont gelés ; enfin, il en est qu'on nomme Choux-fleurs, & ceux-là sont, pour ainsi dire, les plus nobles & les plus importans : ils n'entrent point aux Potages, mais servent aux entremets : ils ne peuvent souffrir la gelée, & d'abord

que leur tête se forme, il la faut couvrir par le moyen de ses feuilles qu'on lie par dessus de quelques liens de paille, afin d'éviter les atteintes du froid qui les gâte, & les fait pourrir : ceux-ci sont pour l'Hyver, & il les faut réfugier dans la Serre, les y porter en motte, & les y planter; ils ont accoutumé d'achever d'y former leur tête: tous les autres Choux grainent en France, mais pour ceux-ci, ils n'y grainent point, il en faut faire venir la graine du Levant, c'est pourquoi elle est d'ordinaire assez chere : pour faire monter les Choux en graine, on a accoutumé tous les ans, l'Automne ou au Printemps, d'en transplanter de ceux qu'on trouve les plus beaux & les meilleurs, & ils montent en graine dans les mois de Mai & de Juin, & se recueillent en Juillet & Août.

Il faut en passant remarquer deux choses, la premiere, que pour toutes les grosses Plantes qui montent en graine, & s'elevent assez haut, par exemple, Choux, Porreaux, Ciboules, Oignons, Bete-raves, Carottes, Panais, Celeri, &c. il les faut soûtenir, soit avec des échalas debout, soit avec des traverses de perche, pour empêcher que les vents n'en rompent les montans, devant que la graine soit assez mûre.

Et la seconde chose qu'il faut remarquer, est qu'on n'attend pas d'ordinaire que les graines sechent sur pied, c'est assez qu'elles y mûrissent, & pour-lors on coupe les montans, & on les met sécher sur quelque linge pour les y battre, & ensuite les vanner, nettoyer & serrer quand elles sont bien seches; ainsi fait-on du Cresson, du Cerfeuil, Persil, Raves, Bourrache, Buglose, &c.

Les CIBOULES, à proprement parler, sont des Oignons avortés ou dégénérés, c'est-à-dire Oignons, qui au lieu de faire une grosse tête en terre & un seul montant, ne font qu'une fort petite tête, & plusieurs montans, & celles qui en font le plus, sont les plus estimées; il faut particulierement s'étudier à conserver de celles-là pour graine, & les planter à part dans le mois de Mars, on en recueillera la graine au mois d'Août. On seme des Ciboules presque tous les mois de l'année, hors pendant le grand froid que la terre ne peut pas être cultivée. Leur graine est entierement semblable à celles des Oignons, ensorte qu'on ne les sçauroit distinguer l'une d'avec l'autre, mais elle ne revient jamais à faire des Oignons, & particulierement de ceux qu'on arrache dedans les planches d'Oignons qui sont semés trop drus, & qu'il faut éclaircir pour faire fortifier les autres qui restent en place : on éclaircit aussi les Ciboules par le même moyen, & on en replante qui réussissent fort bien,

& se fortifient étant ainsi replantées : il est à propos d'arroser quelquefois les Planches de ces Ciboules pendant les Etés, qui se trouvent extraordinairement secs ; à cela près, les arrosemens n'y sont pas nécessaires, mais toujours, il les faut mettre en bonne terre.

Les CITROUILLES & les POTIRONS, sont, comme tout le monde sçait, les plus grosses productions que la terre fasse dans nos climats : il y a peu de chose à faire pour leur Culture ; d'ordinaire on les seme sur couche vers la mi-Mars, c'est la seule maniere de les conserver & de les multiplier, & à la fin d'Avril on les enleve en motte pour les transplanter dans les trous qu'on fait exprès d'environ deux pieds de diamettre, & d'un pied de profondeur, éloignés de deux toises l'un de l'autre, & qu'on remplit de terreau ; quand leurs bras commencent d'être allongés de cinq à six pieds, ce qui arrive vers le commencement de Juin, on les charge dans le milieu de cette longueur de quelques pelletées de terre, tant pour empêcher que les vents ne les rompent en les traînant cà & là, que pour leur faire faire quelque racine à cet endroit chargé, & par ce moyen, le fruit qui vient au-delà, en est mieux nourri, & conséquemment plus gros. Il est de deux couleurs de Citrouille, de vertes & de blanchâtres : elles ne sont bonnes à cueillir ni les unes ni les autres, que quand elles sont aoustées, c'est-à-dire, qu'elles jaunissent, & que leur écorce est devenue assez dure pour pouvoir résister à l'ongle : on en conserve dans les Serres jusques vers la mi-Carême, quand elles ont été cueillies à propos, & bien défendues du froid ; toutes sortes de situation en plein air leur convient, mais celles qui sont bien exposées mûrissent plutôt que les autres on n'y taille rien du tout, on se contente de les arroser quelquefois quand les Etés sont trop secs : leur graine se trouve dans leur ventre.

Les CIVES D'ANGLETERRE, autrement nommées Appétits, se multiplient en faisant de grosses touffes, qu'on sépare en plusieurs petites, & qu'on replante à neuf ou dix pouces les unes des autres, soit en bordure, soit en planche ; il leur faut d'assez bonnes terres, moyennant quoi elles durent trois ou quatre ans en place, sans avoir besoin de grande culture, il suffit de les tenir bien sarclées, & de les arroser quelquefois pendant le grand chaud : ce sont leurs feuilles seulement dont on se sert pour une des fournitures de Salade.

La CORNE DE CERF, est une petite plante annuelle, dont les feuilles entrent parmi les fournitures de Salades quand elles sont ten-

dres, on les seme en Mars assez drues, car il n'est pas possible de s'en empêcher, tant leur graine est menue; cette graine se recueille au mois d'Août: les petits Oiseaux en sont extrémement friands, aussi-bien que des autres menues graines potageres: quand on coupe les feuilles de cette plante, il en revient de nouvelles, comme à l'Oseille, aux Cives d'Angleterre, au Persil, &c.

Les CÔTONS D'ARTICHAUX, ou CARDES D'ARTICHAUX, se cultivent comme les Cardons d'Espagne, mais ne sont pas si bons, & assez souvent le pied pourrit, & périt quand on le fait blanchir.

Les CONCOMBRES, *Voyez* leur culture dans l'Article des Melons; un pied de Concombres produit une grande quantité de fruits, & long-temps, quand il est bien cultivé, & sur-tout bien arrosé.

COUCHES, *Voyez* dans les Ouvrages de Novembre.

CRESSON ALENOIS, est une des petites fournitures de Salade, & est plante de peu de durée: on en seme tous les mois comme du Cerfeuil pour en avoir toujours de tendre, & on le seme fort dru; il ne vient que de graine, & il y monte aisément; on commence d'en recueillir à la fin de Juin, & dès qu'il en paroît quelqu'une de mûre, on coupe les pieds pour les faire secher, battre & vanner comme les autres graines.

Les ECHALOTTES, autrement, ROCAMBOLE, ou AIL D'ESPAGNE, n'ont d'autre culture que l'Ail ordinaire, & ils ont cela de particulier, que leur graine est aussi bonne à manger, que la gousse prise au pied dans la terre; elle est grosse, & sert à la multiplication tout de même que les gousses du pied.

Les ESPINARS, sont une des Plantes potageres, qui demandent la meilleure terre, ou au moins la plus amendée; ils ne se perpétuent que de graine; on les seme en plein champ, ou par rayon dans des planches bien dressées, & c'est deux ou trois fois l'année à commencer vers le seiziéme d'Août, & finir un mois après: les premiers sont bons à couper vers la mi-Octobre, les seconds en Carême, & les derniers aux Rogations: ceux qui restent après l'Hyver montent en graine vers la fin de Mai, & on la recueille vers la mi-Juin: quand on les coupe ils ne repoussent pas comme l'Oseille ou le Persil: toute leur culture consiste à être tenus bien nets de méchantes herbes, & si l'Automne est extraordinairement seche, il est assez bon de les arroser quelquefois: on n'en replante point du tout, non

plus que du Cerfeuil, du Creſſon, &c.

ESTRAGON, eſt une des fournitures parfumées de ſalade : il ſe multiplie de pieds enracinés & de ſemence ; il repouſſe pluſieurs fois après avoir été coupé ; il réſiſte à l'Hyver, & a beſoin d'un peu d'arroſement pendant les grandes ſécheresſes de l'Eté : quand on le plante, il le faut eſpacer de huit à neuf pouces dans la planche où on le met : le bon tems de le planter eſt en Mars & Avril ; cela n'empêche pas qu'on n'en replante encore pendant l'Eté.

FENOUIL, eſt une des fournitures de ſalade, qui ne vient que de graine, & ne ſe replante gueres ; elle réſiſte au froid de l'Hyver : on la ſeme en planche ou en bordure ; elle repouſſe étant coupée ; les jets les plus nouveaux ſont les plus tendres & les meilleurs ; on en recueille la graine au mois d'Août ; elle vient aſſez bien dans toute ſorte de terre.

FE'VES, tant celles d'Haricot que de Marais, ſe ſement en plein champ, & ne viennent point autrement : celles de Haricot ſe ſement à la fin d'Avril & pendant le mois de Mai, elles ſont très-ſenſibles à la gelée ; celles de Marais ſe ſement en même temps que les Pois hâtifs, ſoit en Novembre ſoit en Fevrier.

FOURNITURES, qui ſont, Baume, Eſtragon, Paſſe-pierre, &c. leur culture ſe trouve aux endroits de chacune de ces Plantes.

FRAISES, tant les blanches que les rouges, ſe multiplient & ſe perpétuent de traînaſſes, qui ſortant de vieux pieds font racines. On obſerve que le nouveau plant qui vient dans les Bois, réuſſit mieux tranſplanté, que celui qui vient de Fraiſiers de Jardins : on en plante ou en planche ou en bordure, l'une & l'autre bien préparée, amendée & labourée de quelque maniere que ce ſoit : ſi c'eſt en terre ſeche & ſablonneuſe, il faut que tant les planches que les bordures, ſoient un peu plus enfoncées que les allées ou les ſentiers, pour y retenir les eaux des pluies & des arroſemens ; il en eſt tout autrement ſi on en plante dans les terres fortes, graſſes, & preſque franches ; car les grandes humidités font pourrir les pieds : on les eſpace communément de neuf à dix pouces, & on en met deux ou trois pieds en chaque trou qu'on fait avec un plantoir : le bon temps de les planter, eſt pendant le mois de Mai & le commencement de Juin, c'eſt-à-dire, devant les groſſes chaleurs : on en peut planter encore tout l'Eté dans les tems pluvieux ; il eſt particulierement important d'en faire des Pepinieres pendant le mois de Mai, & que ce ſoit en quelque endroit approchant du Nord, pour éviter la

grande ardeur du Soleil de l'Eté ; on les plante pour -lors à trois ou quatre pouces l'une de l'autre, & s'y étant fortifiées , on les transplante ensuite dans le mois de Septembre pour en faire des planches ou des quarrés, selon le besoin qu'on en peut avoir. Leur principale culture est, premiérement, de les bien arroser pendant la secheresse , en second lieu , de laisser médiocrement des montans à chaque pied, c'est-à dire, que trois ou quatre des plus forts doivent suffire; en troisiéme lieu, de ne laisser sur chaque montant que trois ou quatre Fraises, qui sont les premieres venues, & les plus près du pied , & par conséquent il faut pincer toutes les autres fleurs qui viennent presque à l'infini de la queue de celles qui ont déja fleuri , ou qui sont encore en fleur ; rarement voit-on nouer & venir à bien toutes ces dernieres fleurs ; il n'y a que les premieres qui en fassent de belles, & quand on est soigneux de bien pincer, on est assez assûré d'avoir toujours de belles Fraises. J'ai expliqué dans les ouvrages de Fevrier la maniere d'avoir des Fraises hâtives. Les Gens curieux ont des Fraises de deux couleurs ; sçavoir, les rouges & les blanches , mais ils les mettent dans des planches séparées : les grands ennemis de ce plant , ce sont les Tons , qui sont de gros vers blancs, qui pendant les mois de Mai & de Juin, leur mangent le col de la racine entre deux terres , & par ce moyen les font mourir ; il faut être soigneux dans ces tems-là de parcourir tous les jours ses Fraisiers , & fouiller au pied de ceux qui commencent à se faner ; on y trouve d'ordinaire le gros ver , qui après avoir fait ce premier mal passe à d'autres Fraisiers , & les fait pareillement mourir : les Fraisiers font fort bien l'année d'après qu'ils ont été plantés , si c'est au mois de Mai qu'on les a plantés , & ne font que passablement, s'ils n'ont été plantés au sortir des Bois que dans le mois de Septembre ; mais ils font merveille la deuxiéme année , & passé cela , ne font plus que misérablement; c'est pourquoi il est bon de les renouveller au bout de deux ans : il est encore à propos de leur couper tous les ans la vieille fane , quand les Fraises sont finies, ce qui arrive d'ordinaire vers la fin de Juillet : les premieres qui mûrissent dans la fin de Mai , sont celles qu'on avoit plantées dans les pieds des mûrs du Midi & du Levant, & les dernieres mûres , sont celles qui ont été plantées le long du Nord.

FRAMBOISES , tant les blanches que les rouges , commencent d'ordinaire à mûrir dans les premiers jours de Juillet : on les plante en Mars dans des planches ou dans des bordures, espaçant le plant à deux pieds l'un de l'autre ; il en sort tous les ans , pendant l'E-

té beaucoup de boutures bien enracinées, & on en prend pour faire des plants nouveaux; les vieux se renouvellent par ce moyen, car ils meurent dès que leur fruit est cueilli : la seule culture qu'on y fait, est premierement de racourcir au mois de Mars à la hauteur de trois à quatre pieds les nouveaux rejettons qu'on conserve autour des vieux pieds (ce doit toujours être les plus gros & ceux qui sont de plus belle venuë;) en second lieu, d'arracher tous les petits & les vieux qui sont morts.

Groseilles, tant les rouges & les perlées que les piquantes; on les nomme vulgairement Groseilles deHollande; ce sont des especes de petits Arbustes à fruit, qui rapportent beaucoup; elles produisent autour de leurs vieux pieds grand nombre de rejettons enracinés, qui servent pour les multiplier : outre que les branches, & particulierement les jeunes, prennent aisément de bouture, on les plante au mois de Mars, & on les espace tout au moins de six bons pieds l'un de l'autre, soit qu'on en fasse des planches entieres, ou des quarrés entiers, soit qu'on les mette dans l'intervalle des buissons, qu'on plante d'ordinaire autour des quarrés du Potager ou du Fruitier : les unes & les autres aiment le fond un peu humide, pour pouvoir faire de gros jets, & par conséquent de beau fruit: les rouges & les perlées font des grapes qui sont mûres en Juillet : les piquantes n'en font point, mais font leur fruit tout le long des jeunes branches de l'année précédente, & cela dans chacun des yeux de cette branche : ce fruit sert particulierement en Mars & en Avril, pour des compôtes & des sauces, & pour cela il faut qu'il soit fort vert, car dès qu'il est mûr, il devient mol : la culture qu'il convient de faire aux unes & aux autres, & surtout aux rouges & aux perlées est de retrancher le vieux bois, pour ne conserver que celui d'un an, & celui de deux ; la confusion y est désagréable & pernicieuse, outre que le vieux ne fait que de fort petit fruit, ensorte qu'il dégénere entierement à ne plus faire que de petites groseilles communes & fort aigres : quand les vieux pieds ne font plus ni de beau bois, ni de beau fruit, il faut se résoudre à les détruire entierement, & à en élever de nouveaux en quelque autre bon endroit de terre nouvelle : car un Jardin ne doit pas être sans belles Groseilles, & dès que les nouveaux sont en rapport, on détruit les vieux qui font un grand désagrément dans un Jardin.

Herbes-fines, qui sont les bordures de Marjolaine, Thim, Sauge, Romarin, &c. leur culture se trouve aux endroits particuliers de chacune de ces Plantes.

Les LAITUES sont de ces plantes qu'on voit le plus ordinairement & le plus communément dans nos Potagers, & qui en effet en font la manne la plus utile, & particulierement pour les Salades, desquelles constamment presque tout le monde est amoureux: il y a beaucoup de choses à dire sur cet article; par exemple, qu'il est en premier lieu des Laituës de différentes saisons, ensorte que celles qui sont bonnes pour certains mois de l'année, ne le sont pas pour d'autres: celles qui viennent bien au Printemps, ne viennent pas bien en Eté, celles qui réussissent l'Automne & l'Hyver, ne réussissent ni l'Été, ni le Printemps, comme on le verra ci-après; en second lieu, qu'il en est, qui d'elles-mêmes, avec le secours ordinaire de la culture générale, acquierent la perfection qui leur convient, font la nourriture, le plaisir de l'homme, & ce sont les pommées; en troisiéme lieu, qu'il en est qui ont nécessairement besoin de l'art & de l'industrie du Jardinier, pour parvenir au degré de bonté qu'elles doivent avoir, & ce sont celles qu'on lie pour les faire blanchir, car autrement elles ne seroient ni tendres, ni douces, ni bonnes; telles sont les Laitues Romaines, &c. Je me suis même avisé d'en faire lier de celles qui doivent pommer; quand j'ai vû qu'elles ne pommoient pas assez tôt, & par ce moyen on les fait, pour ainsi dire, pommer malgré qu'elles en aient: je le pratique particulierement à l'égard de quelques Laitues d'Hyver, c'est-à-dire quand il y en a d'assez fortes de feuillage pour pouvoir pommer, & que cependant le défaut de chaleur les empêche de tourner, c'est-à-dire de durcir, & cet expédient est d'un très-grand secours dans les fâcheux tems: de plus le nombre des especes différentes de Laitues est plus grand que d'aucune autre sorte de plantes Potageres; cela se justifiera surtout par l'ordre qui s'y trouve à l'égard des saisons. L'ordre des pommées est à peu près celui ci.

Les premieres qui pomment au sortir de l'Hyver, sont celles qu'on nomme Laitues à Coquille, par la raison que leur feuille est à peu près ronde comme une Coquille: on les nomme autrement, Laitues d'Hyver, à cause qu'elles souffrent assez bien les gelées ordinaires, ce que toutes les autres Laitues ne sçauroient faire: elles ont été semées en Septembre, ensuite replantées en quelque côtiere du Midi & du Levant, dans les mois d'Octobre & de Novembre, ou bien elles ont été semées & plantées sur couche & sous cloche dans les mois de Février & de Mars: elles sont bonnes en Avril & Mai: on a pour le même tems des Laitues un peu rouges, qu'on nomme Laitues de la Passion, qui réussissent fort bien dans les

terres légeres, mais médiocrement dans les autres, qui étant plus froides & plus fortes, les font aisément morver : l'une & l'autre doivent faire de fort grosses & bonnes Pommes, quand elles viennent à bien; à celles-là succedent les Crêpe-blondes, qui ont accoutumé de bien pommer dans le Printemps, c'est-à-dire pendant que les chaleurs ne sont pas encore grandes, mais il ne leur faut pas des terres fortes ; elles s'accommodent aussi fort bien sur couche, quand particulierement on y met des cloches ou des chassis de verre: car ayant été semées à la fin de Janvier, & replantées d'abord qu'elles sont grosses, ou même étant laissées assez claires sous les cloches de pepiniere, elles pomment aussi-tôt que les Laitues d'Hyver, & sont très-excellentes ; il y a en même temps deux autres especes de Laitues Crêpe-blondes ; l'une qu'on appelle Laitues-Georges, qui sont plus grosses & moins frisées que les Crêpe-blondes ; & l'autre qu'on appelle Mignone, qui est plus petite : toutes deux demandent ces terres, qu'on appelle de bons sables noirs, mais leurs Pommes ne serrent pas assez, c'est-à-dire ne sont pas d'ordinaire dures & fermes comme les véritables Crêpe-blondes.

Les Crêpe-vertes sont à peu près de la même saison que les précédentes, mais ne sont pas si tendres & si délicates.

Il y en a aussi de petites rouges, & d'autres qu'on nomme Laitues-courtes; l'une & l'autre ont toutes les bonnes qualités nécessaires, hors que leurs Pommes ne sont pas grosses, & qu'elles veulent aussi les bons sables noirs.

Les premieres Laitues fournissent amplement, comme j'ai dit, les mois d'Avril & de Mai, & le commencement de Juin : passé cela elles montent trop aisément par les temps chauds; elles sont suivies pour le reste de Juin & le mois de Juillet, de celles qu'on nomme Royales, des Belles-Gardes, des Gennes-Blondes, des Capucines, des Aubervilliers, des Perpignannes, dont il y en a de vertes & de blondes; l'une & l'autre de ces Perpignannes font de très-belles & de très-bonnes Pommes, & réussissent assez bien dans les terres fortes, pourvû que l'Eté ne soit pas trop pluvieux : les pluies froides & trop fréquentes les font morver, & par conséquent périr; les Capucines sont rougeâtres, pomment assez aisément, même sans être replantées, & sont assez délicates; les Aubervilliers font des Pommes trop dures, & même quelquefois ameres ; leur usage est plus pour cuire que pour les Salades : la différence qui paroît entre les Royales & les Belles-Gardes, est que celles-là sont

un peu plus verdâtres, & celles-ci un peu plus blondes.

Parmi ces Laitues pommées se mêlent pourtant dans l'Eté celles qui sont à lier, sçavoir les Laitues Romaines qui sont ouvertes; on les appelle Chicons ou blondes, & les Alphanges sont plus délicates que les Chicons, tant pour être élevées que pour entrer dans les Salades : il y a aussi celles qu'on appelle Impériales, qui sont d'une grandeur fort extraordinaire, & sont aussi fort délicates au goût, mais fort faciles à pourrir du moment qu'elles sont blanches. Il y a de plus certains grands Chicons rougeâtres qui se blanchissent presque d'eux-mêmes sans être liés, & sont bons dans les grosses terres, & réussissent pour l'ordinaire assez bien en Eté : car pour les Chicons verts, il n'en faut avoir qu'au Printemps, ils montent trop aisément. Les Laitues qui se défendent le mieux des grandes chaleurs de la fin de Juillet, & de tout le mois d'Août, sont ce les qu'on nomme Laitues de Genne, & surtout la verte, car la Genne-blonde & la Genne rouge montent plus aisément, & ne peuvent guéres réussir que dans les terres légeres: il faut donc préparer beaucoup de ces Gennes vertes pour les jours caniculaires & jusqu'aux premi res gelées : on y peut aussi mêler quelque peu de Genne-blonde & de Genne rouge, & on y doit surtout mêler des Alphanges, & beaucoup de chicorées blondes, comme aussi beaucoup de Perpignannes, tant la blonde que la verte.

Les grands inconvéniens qui arrivent aux Laitues pommées, sont premierement, que souvent elles dégénerent à ne plus pommer, ce qui paroît en ce que leurs feuilles s'allongent en langue de chat, comme disent les Jardiniers, ou que leur couleur naturelle change en une autre moins verte : il faut être grandement soigneux à n'élever de graines que celles qui pomment très-bien ; c'est pourquoi dans les planches de ces sortes de Laitues, il faut d'abord marquer celles qui tournent le mieux, soit pour les laisser grainer dans la même place, soit pour les enlever en motte, & les mettre grainer à part.

En second lieu, c'est qu'aussi tôt que la plûpart sont pommées, il les faut employer, ou autrement on a le déplaisir de les voir inutilement monter, en quoi les Marechés ont un grand avantage, qui est de vendre tout en un jour les planches entieres de ces Laitues pommées : car communément les planches qui ont été replantées en même tems, pomment aussi toutes ensemble, au lieu que dans les autres Jardins on n'en peut consumer qu'à mesure qu'on en a besoin : c'est pourquoi il en faut planter sou-

vent, & beaucoup plus qu'on n'en peut employer, pour en avoir la fuite fans difcontinuation, étant bien plus à propos d'en avoir à confufion, que d'en avoir difette : le plus fûr eft de s'attacher particulierement à ces efpeces plus ruftiques, qui durent affez long-tems pommées avant que de monter; telles font les Coquilles, les Perpignannes, les Gennes vertes, les Aubervilliers, l'Auftrichette, lefquelles véritablement auffi font long-tems à pommer.

Le troifiéme inconvénient eft, que la morve, c'eft-à-dire, la pourriture qui commence aux extrémités des feuilles, les accueille quelquefois, & que la terre & la faifon n'étant pas affez favorables, elles demeurent maigres, & montent au lieu de s'étendre & de pommer : il n'y a guéres de remede pour empêcher la morve, parce qu'il n'y en a gueres contre les faifons froides & pluvieufes qui les caufent: mais à l'égard des défauts de la terre, il y en a d'infaillibles, c'eft à fçavoir, qu'il faut l'amender beaucoup avec du fumier menu, fi elle eft ftérile, foit dans un fonds fablonneux, foit dans un fonds froid & groffier ; & même à l'égard de celui-ci, il faut lui donner un peu de pente, fi la terre étant affez bonne, les eaux y féjournent trop, & par leur féjour y pourriffent les plantes : le bon fumier bien confumé eft l'ame ou le grand mobile des Jardins Potagers : fans lui, non plus que fans les grands arrofemens, & les fréquens labours, on n'eft jamais riche en beaux légumes.

Il refte à fçavoir pour l'intelligence parfaite des Laitues, que celles qui deviennent plus groffes, doivent être efpacées de dix à douze pouces l'une de l'autre ; cela s'entend des Laitues Coquilles, des Perpignannes, des Auftriches, de la Bellegarde, des Aubervilliers, des Alphanges, des Impériales : & à l'égard de celles qui font les pommes d'une médiocre groffeur, il fuffit de les efpacer de fept à huit pouces ; cela s'entend des Crêpes blondes, des Laitues courtes, de la petite-rouge, des Chicons verts, &c. Les bons ménagers peuvent femer des Raves dans les planches des Laitues, les Raves auront été enlevées avant que les Laitues aient pommé ; & même comme les Chicorées font bien plus long-tems à fe perfectionner que les Laitues, on peut replanter de celles-ci parmi les Chicorées, elles s'accommodent affez bien les unes & les autres, & ainfi on fait double moiffon dans une même planche, & en une même faifon ; car les Laitues fe cueillent les premieres, & les Chicorées achevent après de fe façonner.

La LAVANDE sert en fait de Potagers à y faire des bordures, qui donnent de la fleur qu'on employe à parfumer le linge blanc, sans les séparer de leurs branches; elle se multiplie de graine & de branches qui ont pris racine au colet.

Le LAURIER commun est un Arbuste de médiocre usage dans nos Jardins ; il suffit d'en avoir quelques pieds à l'abri du grand froid, pour y pouvoir prendre quelques feuilles au besoin.

MARJOLAINE est une plante odoriférante, dont on fait d'agréables bordures; il en est d'Hyver, & c'est la principale, & il en est qui ne passe pas l'Eté ; l'une & l'autre se multiplient de graines & de branches qui ont pris racine au colet. Le principal usage de la Marjolaine est d'être employée à faire des parfums.

MASCHES sont une espece de petite Salade, qu'on peut dire Salade sauvage & rustique, aussi la fait-on rarement paroître en bonne compagnie : elle se multiplie de graine qu'on recueille en Juillet, & n'est en usage que pour la fin d'Hyver. On en fait des planches, qu'on seme vers la fin d'Août : elle résiste aux rigueurs des gelées ; & pour peu qu'on en ait, comme elle fait beaucoup de petites graines, qui tombent aisément, elle se perpétuë d'elle-même, sans qu'il soit besoin d'autre culture que de la sarcler.

Les MAUVES & GUIMAUVES doivent faire partie du Potager, quoique leur usage ne soit pas honnête à expliquer dans ce Traité, & que ce soit moins des Plantes de Jardin que Plantes de campagne inculte. Elles viennent d'elles-mêmes, & n'ont pas plus besoin de culture, que toutes les méchantes herbes qui incommodent les bonnes : quand on en veut avoir dans son Jardin, il faut être soigneux d'en semer à quelque endroit à l'écart.

MELISSE est une plante odoriférante, dont la feuille, quand elle est tendre, fait partie des fournitures de Salade ; elle se multiplie de graine & de branches enracinées, comme la Lavande, le Thim, l'Hysope, &c.

Le MUSCAT est une espece de Raisin, qui quand il a sa bonté naturelle, est une des plus considérables parties du Potager. Il y en a de blanc, de rouge & de noir, & d'ordinaire le blanc est le meilleur des trois. Il demande dans les pays tempérés, comme l'Isle de France, l'exposition du Midi & du Levant, & toujours une terre legere : on n'en voit guéres de bons dans les terres franches ; & si on se trouve dans des climats chauds & en terre graveleuse & sablonneuse, il réussit fort bien en contre-Espalier, & même en plein air. Sa bonté consiste à avoir le grain gros, jaune, croquant,

& clair semé dans la grape, & à avoir un goût de musc assez relevé, mais pourtant qui ne le soit pas trop comme celui d'Espagne : la Touraine en produit d'admirable ; sa culture est entierement semblable à celle du Chasselas à l'égard de la taille, & de la maniere d'être multiplié.

Le MUSCAT long est une autre espece de Raisin, dont le grain est plus gros & plus longuet que celui du Muscat ordinaire; la grape aussi en est plus longue, mais le goût en est beaucoup moins relevé.

NAVETS ne sont pas proprement Plantes Potageres, mais cependant les grands lieux en peuvent souffrir, ils ne se multiplient que de graine, & se sement fort clairs en planche, les uns en Mars, les autres en Août; on en recueille la graine dans les mois de Juillet & d'Août, tout le monde sçait assez leur usage sans que j'en parle ici.

OIGNONS sont ou rouges ou blancs ; ceux-ci sont plus doux & plus estimés que les rouges ; personne n'ignore leur utilité, ils ne se multiplient que de graine, d'ordinaire c'est à la fin de Février, & au commencement de Mars qu'on les seme en planche de bonne terre bien préparée, & ensuite on y passe la fourche de fer pour les couvrir comme les autres menuës graines; il les faut semer fort clairs, afin qu'ils puissent grossir, & si on les voit lever trop épais, il les faut éclaircir dès qu'on en peut arracher, c'est-à-dire vers le mois de Mai, & ceux-ci on les replante pour servir en guise de Ciboules. Quoique la saison ordinaire de semer des Oignons soit à la fin de l'Hyver, on en peut cependant semer en Septembre, & les replanter ensuite au mois de Mars, & par ce moyen on en a de tout formés dès le mois de Juillet, qu'on peut cueillir, c'est-à-dire arracher de terre dès ce temps-là, les faire ensuite secher deux ou trois jours au grand Soleil pour les serrer en lieu sec, & en conserver au besoin tout le long de l'année ; il ne faut pas oublier de fouler les Oignons dès qu'ils paroissent assez gros sur la superficie de la terre, c'est-à-dire qu'ils approchent de maturité, fouler les Oignons, c'est leur rompre la tige, soit avec le pied, soit avec un ais appuyé un peu ferme sur ces tiges : par ce moyen la nourriture du pied étant empêchée de monter, elle demeure dans ce qu'on appelle improprement, ce semble, la tête, & la fait grossir davantage : j'ai dit ailleurs comment on en éleve de la graine.

OSEILLE se met sous le titre des verdures en fait de Potager, & est d'un grand usage pour le pot; il en est qui ont leur feuillage plus

grand les unes que les autres ; on appelle celles-là Oseille de la grande espece ; on en peut semer pendant les mois de Mars, Avril, Mai, Juin, Juillet & Août, & même au commencement de Septembre, pourvû qu'elles ayent le temps de se fortifier assez pour pouvoir résister à la rigueur de l'Hyver : on en seme, ou en plein champ, ou par rayons dans une planche, ou en bordure, & dans tous ces cas il la faut semer fort druë : il en périt assez de pieds : elle demande une terre qui soit naturellement bonne, ou au moins bien fumée : sa culture consiste à être tenue bien nette de méchantes herbes, fort arrosée pendant les chaleurs, & couverte d'un peu de terreau une ou deux fois l'année, après avoir été coupée bien ras; ce terreau sert à lui redonner une vigueur nouvelle, & le temps de le mettre est dans les mois chauds de l'année; l'Oseille se multiplie plus ordinairement de graine, & quelquefois aussi on en replante qui fait fort bien : on en recueille la graine dans les mois de Juillet & d'Août.

Il y a d'une espece particuliere d'Oseille, qu'on appelle ronde: ses feuilles en effet sont rondes, au lieu que les feuilles de l'autre sont pointues; les feuilles tendres de celle-ci entrent quelquefois parmi les fournitures de Salade : son usage ordinaire est de servir aux bouillons ; elle se multiplie de bras qui rampans sur la terre y prennent racine, & ces bras étant ensuite replantés, font de grosses touffes qui font à leur tour des bras enracinés, & ainsi à l'infini.

PANAIS est une de nos racines potageres, qui est fort connue dans les cuisines : on les seme vers la fin de l'Hyver en pleine terre, ou en bordure : on les doit semer assez clairs, toujours en terre qui soit bonne, bien préparée, & si elles levent trop drues, il les faut éclaircir dès le mois de Mai, afin que ce qui reste en place devienne mieux nourri & plus beau ; ils ne se multiplient que de graine, & pour cela il en faut avoir le même soin que nous avons expliqué pour les Beteraves, les Carottes, &c.

PASSE-MUSQUÉE, *voyez* Muscat long.

PATIENCE est à proprement parler, une espece de fort grande Oseille, & fort aigre; on se contente d'en avoir quelques bordures, ou peut-être une planche, pour en mêler de fois à autre quelques feuilles avec celles d'Oseille; la maniere de l'élever est entierement semblable à celle de l'Oseille.

PERCE-PIERRE, ou PASSE-PIERRE (l'un & l'autre se dit) est une de nos fournitures de Salade qui ne se multiplie que de graine, & qui étant fort délicate de sa nature, demande d'être plantée dans les

pieds

pieds des murs exposés au Midi ou au Levant, le plein air & le grand froid lui sont pernicieux : on la seme communément dans quelque pot, ou dans quelque baquet plein de terreau, ou dans quelque costiere du Levant ou du Midi, & cela dans les mois de Mars ou d'Avril, & ensuite on les transplante dans les endroits que je viens de marquer.

PERSIL, tant le frisé que l'ordinaire, sont d'un grand usage dans les cuisines tout le long de l'année, tant pour ses feuilles que pour ses racines ; il est compris sous le titre des verdures : il ne faut pas manquer au Printems d'en semer raisonnablement dans chaque Jardin, & de le semer assez dru, & que ce soit en bonne terre & bien préparée; la feuille en étant coupée, il en repousse de nouvelles tout de même qu'à l'Oseille; il résiste assez au froid médiocre, mais non pas à celui qui est violent, & ainsi il est bon d'y mettre en Hyver quelque couverture pour le défendre: quand on en veut avoir qui ait de grosses racines, il le faut éclaircir, soit dans la planche où il est semé, soit dans la bordure ; il demande d'être assez arrosé pendant les grandes chaleurs; il y en a qui prétendent avoir d'une espece de Persil plus grosse que l'ordinaire, pour moi je n'en connois point ; le Persil frisé paroît plus agréable à la vûe que le Persil ordinaire, mais il n'en est pas meilleur pour cela ; on en recueille la graine aux mois d'Août & de Septembre.

PERSIL-MACEDOINE est une de nos fournitures de Salades d'Hyver, qu'il faut faire blanchir tout de même que la Chicorée sauvage, c'est-à dire qu'à la fin de l'Automne on en coupe toutes les feuilles, & ensuite on couvre de grand fumier sec ou de paillassons la planche où il est, ensorte que la gelée ne puisse pas pénétrer, & par ce moyen ce qu'il repousse de nouveau est blanc, jaunâtre & tendre ; on le seme au Printems assez clair, parce qu'il fait beaucoup de grands feuillages, & on en recueille la graine à la fin de l'Eté; c'est une plante assez rustique, & qui se défend fort bien de la sécheresse, sans demander de grands arrosemens.

PIMPRENELLE est une autre fourniture de Salades fort commune, & fort ordinaire, qui ne se seme guéres qu'au Printems, & se seme drue, soit en planche, soit en bordure, qui repousse souvent après être coupée, dont il faut prendre la jeune pointe de la pousse pour les Salades, car les feuilles un peu vieilles sont trop dures: les arrosemens de l'Eté lui font grand bien, il n'en est que d'une espece; la graine s'en recueille à la fin de l'Eté.

Les Pois se peuvent mettre au rang des Plantes Potageres; c'est

un Légume assez rustique, qui communément se seme en pleine campagne, sans avoir besoin d'autre culture que celle d'être serfoui pendant sa jeunesse, c'est-à-dire devant qu'il commence à faire des cosses : quand on les rame, ils produisent davantage que quand on ne les rame pas ; ils demandent la terre assez bonne, & un peu de pluie pour être tendres & délicats ; il les faut semer assez clairs : il en est de plusieurs especes ; sçavoir, de hâtifs, de verts, de blancs, de quarrés, autrement à la grosse cosse, &c. on en peut avoir pendant les mois de Mai, Juin, Juillet, Août, Septembre & Octobre : il n'est question pour en avoir après les premiers, que d'en semer en différens mois pour en avoir trois mois après : ceux dont on prend le plus de soin dans les Potagers, sont les hâtifs, soit blancs, soit verts, qui sont d'une médiocre grosseur; on les seme à la fin d'Octobre à l'abri de quelques murailles du Midi ou du Levant : on fait même quelques ados exprès pour cela, & afin qu'étant semés ils levent plus promptement, on les fait germer cinq ou six jours auparavant, ce qui se fait en les mettant tremper deux jours dans l'eau, & ensuite les mettant dans un lieu où le froid ne puisse pas pénétrer, la premiere racine commence à sortir : le gros froid les gâte entierement, c'est tout ce qu'on peut faire d'en avoir de bons à la fin de Mai ; on en seme aussi sur couche à la fin de Février, pour en replanter dans les pieds des murs bien exposés, en cas que ceux qu'on avoit semés à la fin d'Octobre ayent été gâtés par la gelée ; les derniers qu'on seme, c'est vers la Saint Jean, pour être bons à la Toussaints.

POIRÉE est une sorte de plante qui sert, ou par ses feuilles à mettre au pot, ou par ses cardes à mettre en ragoût, celles-ci doivent avoir été replantées en terre bien préparée, & cela dans les mois d'Avril & de Mai, & être espacées environ d'un pied & demi l'une de l'autre, pour s'y pouvoir étendre autant qu'elles peuvent : à l'égard des autres on les seme au mois de Mars en planche, & on les recoupe fort souvent pendant l'Eté, elles repoussent ensuite, comme font l'Oseille & le Persil; le gros froid les fait périr, si on n'a soin de les couvrir assez bien, on en seme sur couche au mois de Février, pour en avoir de bonnes à replanter au mois d'Avril, & il n'en faut replanter que de celles qui sont les plus blondes, car les vertes ne sont pas si tendres & si délicates que les blondes : communément on en replante des rangées parmi les Artichaux, tant pour profiter de la place, que pour y servir pendant l'Hyver de nourriture aux Mulots, qui sans cela rongeroient les pieds d'Artichaux, dont la

perte eſt plus grande que celle des pieds de Poirée : on en recueille la graine dans les mois d'Août & de Septembre.

Les PORREAUX ſe ſement à la fin de l'Hyver, dans des planches bien préparées, & ſe ſement aſſez clairs, & enſuite pendant le mois de Juin on les arrache proprement, & on les replante dans d'autres planches qui ſont pareillement bien préparées ; on fait pour cela avec un plantoir des trous creux d'environ quatre pouces, & eſpacés de demi-pied, & après avoir un peu rongé, tant leurs racines que leurs feuilles, on en fait ſimplement couler un pied dans chaque trou, ſans qu'il ſoit beſoin de le preſſer, comme on fait à toutes les autres plantes ; on prend ſeulement ſoin de les ſerfouir de tems en tems, & même de les arroſer un peu pendant la ſechereſſe, afin que leur tige groſſiſſe & blanchiſſe devant l'Hyver : quand les gelées ſont très-gaillardes, il eſt bon de les couvrir ou de les mettre en terre dans la Serre ; il eſt même à propos de les arracher de leur planche où ils ſont plantés un peu au large, pour les remettre plus près à près dans une autre planche de pepiniere, & les couvrir de grande litiere, autrement pendant la groſſe gelée on ne pourroit les arracher de terre ſans les rompre ; on peut en laiſſer en place après l'Hyver pour y monter en graine, ou bien on en replante en quelque endroit à part pour cela : la graine s'en recueille au mois d'Août ; il en eſt d'une eſpece un peu plus groſſe que l'ordinaire, & celle-la eſt la meilleure.

POTIRONS ſont une eſpece de Citrouille plate & jaune, dont la culture eſt entierement ſemblable à celle des Citrouilles.

POURPIER eſt une des plus jolies plantes du Potager, dont le principal uſage eſt pour les ſalades, & même pour les potages ; il en eſt de deux eſpeces, du verd & du doré ; celui-ci eſt plus agréable à la vûë, & plus délicat à élever, enſorte que dans les tems froids on a peine à le faire venir, même ſur couche & ſous cloche ; car pour la pleine terre il ne réüſſit guéres que vers la mi-Mai, & encore faut-il que la terre ſoit bonne, douce, fort meuble, & que le tems ſoit aſſez beau ; ainſi pour les premiers Pourpiers, qu'on ne doit commencer de ſemer ſur couche que vers la mi-Mars, il ne faut uſer que du verd, attendu que le jaune fond dès qu'il eſt levé, à moins que la ſaiſon ne ſoit un peu avancée, & le Soleil un peu chaud, c'eſt-à-dire vers la fin d'Avril ; on le ſeme d'ordinaire fort dru, parce que ſa graine eſt ſi menuë, qu'on ne ſçauroit le ſemer clair ; quand on en ſeme ſur couche, ſoit quand il fait froid, & que par conſéquent les cloches ou les chaſſis ſont néceſſaires,

soit quand le tems commence d'être doux, on se contente de battre le terreau avec la main, ou avec le dos de la pelle ; mais quand on en seme en pleine terre, qui doit avoir été bien préparée pour cela, on la herse cinq ou six fois avec la fourche de fer, pour faire entrer la graine dans la terre.

La maniere d'en élever la graine, est d'en replanter d'assez fort dans des planches bien apprêtées, & de l'espacer de huit à dix pouces ; les mois de Juin & de Juillet sont propres pour cela; peu de tems après il est monté & fleuri, & dès qu'on apperçoit que quelqu'une des coques s'ouvrant, fait voir de la graine noire, il faut couper tous les montans, les mettre quelques jours au Soleil pour achever de faire mûrir toute la graine, & ensuite on les bat & on les vanne, &c. Il faut être soigneux de replanter les especes à part, pour ne s'y pas tromper quand on en doit semer ; les gros cotons de ce Pourpier montés en graine, servent à faire confire dans du sel & du vinaigre, afin d'être employés en Salades d'Hyver.

LES RAVES, quand elles ont la bonté qu'elles doivent avoir, c'est-à-dire qu'elles sont tendres, cassantes & douces, sont à mon gré une des Plantes du Potager, qui donne le plus de plaisir, & le donne aussi souvent & aussi long-tems qu'aucune autre ; je la regarde comme une maniere de manne de nos Jardins ; il semble qu'il n'y ait pas grand'peine à les faire venir; car en effet il n'est question que de les semer assez claires dans de la terre meuble bien préparée, & de les arroser beaucoup dans les tems secs, & moyennant cette culture elles acquierent toute la perfection qui leur convient; mais il est premierement question d'avoir toujours de la graine de bonne espece; & en second lieu, d'avoir des Raves sans discontinuation, depuis le mois de Février jusqu'aux gelées de la mi-Novembre ; pour ce qui est de la graine de bonne espece, c'est celle qui fait peu de feuilles, & le navet long & rouge; car il y en a qui font beaucoup de feuilles & peu de navet, & quand une fois on est pourvû de la bonne espece, il faut être extrêmement soigneux de la bien multiplier pour ne la pas perdre, & pour cet effet dans le mois d'Avril il faut que parmi les Raves qui sont venues de la semence de l'année on choisisse celles qui, comme j'ai dit, ont le moins de feuilles, le plus de navet, & le colet le plus rouge, & les replanter toutes entieres dans quelques endroits de terre bien préparés, & les espacer d'un pied & demi l'une de l'autre; étant ainsi replantées elles monteront, fleuriront, & feront de la graine bonne à cueillir vers la fin de Juillet ; pour-lors on coupe les tiges, on les met secher

quelques jours au Soleil, ensuite on les bat pour faire sortir la graine de la cosse, on les vanne, &c. Les pieds qui montent en graine, allongent, ce semble, à l'infini leurs branches, & perpétuent leurs fleurs, & à cause de cela il est bon de pincer ces branches à une longueur raisonnable, afin que les premieres cosses soient mieux nourries.

Ce n'est pas assez d'avoir soin d'élever de bonne graine, il faut aussi se mettre en état d'avoir de bonnes Raves huit ou neuf mois de l'année: les premieres qu'on mange viennent sur couche; j'ai expliqué la maniere de les élever dans les ouvrages de Novembre, & par le moyen de ces couches, on en doit avoir pendant les mois de Février, Mars & Avril, autrement on n'en a point, & pour en avoir le reste du tems, on en doit semer parmi toutes sortes de semences, les graines en levent promptement, & ainsi on a le tems de les cueillir devant qu'elles puissent nuire aux autres Plantes: les Raves craignent extrêmement le gros chaud de l'Eté, qui les fait venir, comme on dit, fortes, trop piquantes, cordées, & quelquefois trop dures, & en ces tems-là il faut affecter de les semer en terre bien meuble, & où le Soleil donne peu; & pour mieux faire, il faut avoir le long de quelques murailles du Nord une planche ou deux de terreau épais d'un bon pied & demi pour y semer ces Raves, & les bien arroser; le Printems & l'Automne, comme le Soleil n'est pas si chaud, les Raves réussissent assez bien en pleine terre & au grand air.

REPONCES sont une sorte de petites Raves douces, qui viennent d'elles-mêmes à la campagne, & sur-tout dans les bleds, & se mangent en Salades au Printems; elles ne se multiplient que de graine.

RHUE est une plante d'odeur très-forte, dont on fait quelques bordures dans nos Jardins; elle se multiplie de graine, & aussi de branches qui ont pris racine au colet: la Rhue n'est guéres bonne que contre des vapeurs de mere.

ROMARIN est une autre sorte de Plante odoriférante que nous mettons en bordure, & dont le principal usage est pour le parfum des chambres, & pour des lave-pieds; il se multiplie de la même maniere que la Rhue & les autres bordures, & dure des cinq & six années en place.

ROQUETTE est une de nos fournitures de Salade, qui se seme au Printems comme la plûpart des autres; sa feuille est assez semblable à celle des Raves; la graine en est très-menue, & à peu près

comme celle du Pourpier, mais la couleur eſt rougeâtre, ou plutôt d'un minime obſcur.

SALSIFIX D'ESPAGNE, autrement SCORSONNERE, eſt une de nos principales Racines, qui ſe multiplie de graine comme les autres, & qui eſt admirable cuite, ſoit pour le plaiſir du goût, ſoit pour la ſanté du corps; elle ne ſe multiplie que de graine qui ſe ſeme au mois de Mars : il faut être ſoigneux de la ſemer aſſez claire, ſoit en planche, ſoit en bordure, ou au moins de l'éclaircir, afin que les racines en viennent plus groſſes : la Scorſonnere monte en graine dans les mois de Juin & de Juillet, & on la recueille dès qu'elle eſt mûre.

Le SALSIFIX COMMUN eſt une autre ſorte de Racine qui a la même culture que la précédente, mais n'eſt pas d'un mérite tout-à-fait ſi conſidérable; elles paſſent aiſément l'Hyver en terre, il eſt bon de les arroſer l'un & l'autre pendant le grand ſec, & de les tenir bien ſarclées, & ſur-tout, de les mettre en bonne terre bien préparée, & dont le fond ſoit tout au moins de deux bons pieds.

La SARIETTE eſt une plante annuelle un peu odoriférante qui ne vient que de graine, & entre par ſes feuilles dans quelques ragoûts, particulierement dans les Pois & les Féves; elle ſe ſeme au Printems, en planche ou en bordure.

La SAUGE eſt une plante à bordure, dont la culture n'a rien de particulier, & eſt ſemblable à celle des autres bordures de Romarin, Lavande, Abſinthe, &c. il y en a de panachée, qui paroît à quelques-uns plus agréable que la commune qui eſt d'un verd blanchâtre.

Le THIM, autre bordure odoriférante, qui ſe multiplie également de graine & de branches, quand elles ont pris racine au colet; la bordure de Thim fait un ornement aſſez grand, & aſſez néceſſaire dans nos Potagers.

La TRIPE-MADAME eſt une des fournitures de ſalade; on ne s'en ſert qu'au Printems quand elle eſt tendre, mais il n'en faut mettre que peu l'Eté, parce qu'elle eſt trop dure; elle ſe multiplie de graine & de branches de bouture.

Les VIOLLETTES, & ſur-tout les doubles ſervent dans nos Potagers à y faire de jolies bordures; leurs fleurs font un agrément ſingulier, étant ſagement placées ſur la ſuperficie des ſalades du Printems; tout le monde ſçait qu'elles ſe multiplient de touffes, c'eſt-à-dire, qu'une groſſe touffe ſe diviſe en pluſieurs petites, chacune

desquelles devient à son tour grosse, & en état d'être aussi divisée en plusieurs petites.

CHAPITRE VII. & dernier.

Combien de tems chaque Plante Potagere occupe utilement sa place dans un Potager. Qui sont celles qui ont besoin de la Serre, pour fournir pendant l'Hyver. Qui sont celles qu'on peut faire venir malgré les gelées. Combien de tems chaque sorte de graine peut se garder sans devenir inutile.

IL est très-important en Jardinage, de sçavoir combien de tems chaque plante occupe utilement l'endroit du Jardin où elle est, afin que la prévoyance d'un habile Jardinier sçache à point nommé en préparer d'autres, pour substituer à celles qui n'étant, pour ainsi dire, que des Plantes passageres, n'occupent leur place que peu de mois : par ce moyen, non-seulement il ne reste jamais de terre inutile dans un Potager, mais même il semble qu'on a un sensible plaisir de jouir par avance des choses qui ne sont pas encore en nature.

Pour bien traiter cette matiere, j'estime qu'il est assez à propos de parler ; premierement, des Plantes qui sont de longue durée, soit devant qu'elles arrivent à leur perfection, soit pendant qu'elles continuent à se produire. Toutes sortes de Raisins, les Capres & les Asperges, tiennent sans doute le premier rang dans ce nombre; car les pieds de Vigne & de Capre durent des vingt-cinq & trente années ; & à l'égard des Asperges, à compter du tems qu'on les seme ou qu'on les replante, on ne doit guéres commencer d'en cueillir que les montans n'en soient gros, ce qui n'arrive que la troisiéme ou quatriéme année après ; mais ensuite, pourvû qu'elles soient en bon fonds & qu'on prenne bien soin de les cultiver, on peut fort bien les laisser en place jusqu'à dix ou douze années, étant certain que pendant ce tems-là elles pousseront amplement à tous les Renouveaux ; à condition cependant, que si on s'apperçoit plutôt de quelque diminution, on les ruinera aussi plutôt; mais si au contraire elles continuent de bien faire, on les conservera en place plus long-tems.

Les Framboisiers & Groseillers durent aisément des huit à dix ans.

Les Artichaux demandent d'être renouvellés, c'est-à-dire, de changer de place après la troisiéme année.

Les bordures d'Absinthe, d'Hysope, Lavande, Marjolaine, Rhue, Romarin, Sauge, Thim, Violette, & pourvû qu'un Hyver extraordinaire ne les endommage pas, peuvent subsister en place trois ou quatre ans, prenant soin de les tondre un peu ras tous les Etés.

L'Alleluya, le Baume, le Cerfeüil musqué, les Cives d'Angleterre, l'Estragon, l'Oseille, la Patience, la Passe-pierre, le Persil-Macédoine, la Tripe-Madame, &c. peuvent aussi fort bien subsister en place trois & quatre années.

Les Fraisiers trois ans.

La Chicorée sauvage, l'Anis, le Persil ordinaire, la Pimprenelle, le Fenouil, la Scorsonnere, le Salsifix commun, &c. durent deux ans.

La Poirée, soit à couper, soit à cardes, & les Ciboules, &c. durent un an entier, c'est-à-dire, d'un Printems à un autre.

La Bourache, la Buglose, les Beteraves, Cardons d'Espagne, Carottes, Cheruis, les Choux pommés, Choux de Milan, Choux-fleurs, Citrouilles, Corne-de-Cerf, Potirons, Panais, Porreaux, &c. occupent leur place pendant neuf mois, à compter du Printems qu'ils ont été semés, jusqu'à la fin de l'Automne.

L'Ail, le Basilic, les Nasturces, les Concombres, les Melons, les Echalottes, les Oignons, les premiers Navets, &c. ne l'occupent que le Printems & l'Eté, si bien que leur place peut avoir une autre décoration de Plantes pendant l'Automne.

Les Bonnes-Dames, Cerfeuil ordinaire, Chicorées blanches, Cresson Alenois, toutes sortes de Laitues, soit à pommer, soit à lier, &c. l'occupent environ deux mois.

Les Raves, le pourpier, le Cerfeuil ordinaire, &c. n'occupent leur place que cinq ou six semaines, & ainsi on en doit semer l'Eté de quinze en quinze jours.

Les Pois hâtifs, & les Féves hâtives, l'occupent six à sept mois, à compter du mois de Novembre qu'on les seme, mais les Pois, les Féves ordinaires, & les Haricots, ne l'occupent que quatre à cinq.

Les Epinars & les Mâches, l'occupent l'Automne & l'Hyver, & ainsi on les met aux endroits où l'on a déja levé les Plantes, dont la durée ne passe pas l'Eté.

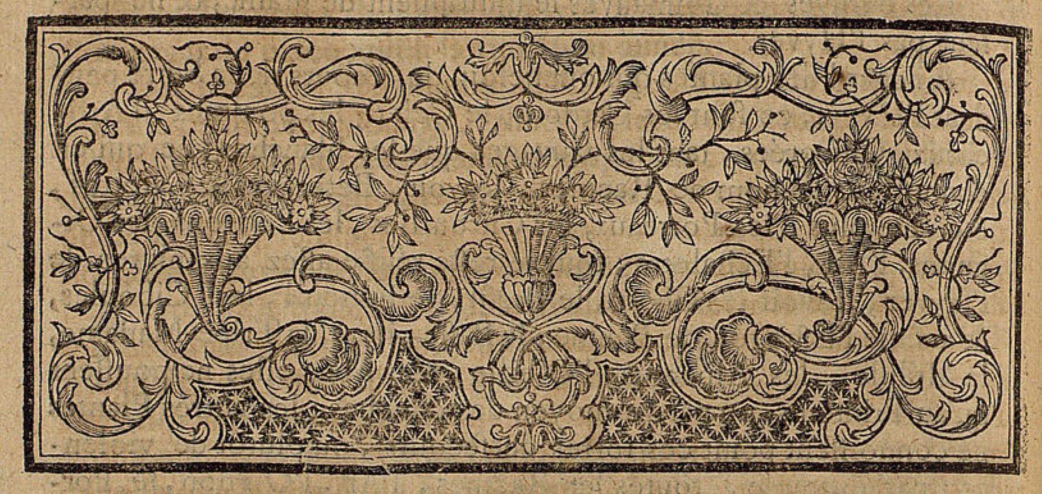
Les

Les Mauves & Guimauves se multiplient de graine, & ne passent pas l'Hyver.

A l'égard des plantes qui ont besoin du secours de la Serre pendant l'Hyver, ce sont les Cardons, le Celeri, les pommes d'Artichaux, Chicorées, tant les sauvages que les blanches; ce qui est connu sous le nom de Racines, sçavoir, Beteraves, Carottes, &c. De plus, les Porreaux, les Citrouilles, les Potirons, les Oignons, l'Ail, l'Echalotte; tout le reste résiste assez aux injures de l'Hyver, sçavoir les Choux, le Persil, le Fenouil, les Ciboules, & même l'Estragon, le Baume, la Passe-pierre, la Tripe-Madame, la Mélisse, les Asperges, l'Oseille, &c. Mais elles ne poussent qu'au Printems, ou par le moyen des couches; les autres Plantes ne connoissent point ces sortes de secours, ou plutôt de violence; par exemple, toutes les Racines, l'Ail, l'Oignon, le Porreau, les Choux, &c. ajoutez à cela, que par le moyen des couches on éleve pendant la rigueur du froid de petites Salades de Laitues, avec leur fourniture de Cresson, Cerfeuil, Baume, &c.

Reste à sçavoir combien de tems chaque graine peut être conservée bonne; généralement parlant, la plûpart des graines périssent après un an ou deux au plus, & ainsi il faut toujours affecter d'en avoir de nouvelles; ou autrement on court risque de semer inutilement au Printems; il n'y a guéres que les Pois, les Féves & les graines de Melons, Concombres, Citrouilles, Potirons, qui durent des huit à dix ans, les graines de Choux-fleurs en durent trois & quatre, celles de toutes sortes de Chicorées cinq & six; de toutes les graines surtout, il n'y en a point qui se conservent si peu que celles des Laitues; elles sont cependant meilleures la seconde année que la premiere, mais elles ne valent plus rien la troisiéme.

Fin de la sixiéme & derniere Partie des Jardins Fruitiers & Potagers.



TRAITÉ DE LA CULTURE DES ORANGERS.

PREFACE.

PARMI les Jardiniers Fleuristes, dont le nombre est grand & rempli de gens habiles, il s'en trouve assez souvent plusieurs, qui voulant en quelque façon prétendre qu'il n'appartient qu'à eux seuls de se mêler d'Orangers, prétendent aussi faire accroire que la culture de ces sortes d'Arbres, est le véritable chef-d'œuvre du Jardinage, & sur ce fondement font de grands monstres de la préparation des terres, & de la recherche de tous les ingrédiens qu'ils disent devoir entrer dans leur composition; ils n'en font pas moins sur l'encaissement, ou empotement, sur l'arrosement, sur l'entrée, sur la sortie, sur l'exposition, &c.

Il y en a même parmi eux qui veulent encore porter le mystere plus loin ; ils publient que la quantité d'especes d'Orangers est grande, & presque infinie ; ils en nomment en effet un nombre qui seroit capable de faire peur aux Curieux, quelque véritable qu'il puisse être ; si, comme ils le disent, chaque espece demandoit absolument des sels particuliers, c'est-à-dire, une culture particuliere, cela s'appelleroit véritablement une mer, sur laquelle presque personne n'oseroit s'embarquer, tant le voyage paroîtroit dangereux, & le naufrage inévitable.

Mais comme dans nos Fruitiers & Potagers, où le nombre des especes est bien plus grand qu'il ne peut être parmi les Orangers, l'expérience nous a appris qu'une même culture à peu près sert pour toute sorte de Fruits à pepin, une même pour toute sorte de Fruits à noyau, une même pour toute sorte de verdures ; cette expérience nous a fait aussi présumer qu'il ne faut qu'une même culture pour toute sorte d'Orangers, & en effet, nous en avons des preuves entierement convaincantes.

Je ne m'arrêterai donc point à tant de difficultés, dont les uns & les autres ont épouvanté grand nombre de nouveaux Curieux, dans la passion qu'ils avoient pour les Orangers, passion qui me paroît raisonnable, & très-bien fondée, parce qu'en effet, dans tout le Jardinage il n'y a ni Plantes ni Arbres qui donnent tant de plaisir, & en donnent si long-tems, n'y ayant jour de l'année que les Orangers ne puissent & ne doivent avoir de quoi réjouir ceux qui les aiment, soit par la verdure de leur beau feuillage, soit par l'agrément de la figure qui leur convient, soit par l'abondance & le parfum de leurs fleurs, soit enfin par la beauté, bonté & durée de leurs fruits, &c. J'avoue qu'on ne peut pas en être plus charmé que je le suis ; aussi voulant favoriser l'inclination que je vois presque générale pour en avoir, je prens un troisiéme parti tout-à-fait contraire à la doctrine des Mystérieux, & cela pour dire qu'après l'avoir amplement examiné, il ne me semble pas que dans tout le Jardinage il y ait rien de si aisé que la culture des Orangers, soit pour les élever dans leurs premiers commencemens, soit pour les entretenir ensuite & les conserver en bon état, quand une fois on les y a mis, n'y ayant que le seul rétablissement des malades qui soit en effet difficile & fâcheux ; & par conséquent il me semble qu'on peut hardiment se mettre à avoir des Orangers chacun selon ses facultés, pourvû qu'on se soit muni d'un Jardinier qui soit sage, & d'une Serre qui soit bonne, sans quoi j'ose dire que personne abso-

lument ne doit donner dans cette curiosité; car je suis persuadé que le Jardinier Orangiste est entierement coupable, soit par son ignorance grossiere, soit par son inapplication & sa paresse, soit par sa doctrine trop mysterieuse, si ses Orangers sont en mauvais état, quand la Serre n'y a point contribué; le défaut en proviendra sans doute, ou de la mauvaise terre dans laquelle on les aura mis, ou de la trop grande charge qu'on leur aura laissé à la tête, eu égard à la force du pied, ou de l'encaissement qui aura été défectueux, soit pour avoir été mal fait, soit pour n'avoir pas été fait dans le besoin, ou principalement du trop fréquent usage du feu & de l'eau; du feu en Hyver, dont il ne faut point du tout, & de l'eau en Eté, dont il faut user très-modérément.

J'expliquerai ci-après les conditions d'une bonne Serre, mais ce ne sera qu'après avoir dit ce que je pense en général sur la facilité de la culture des Orangers; cette facilité de culture que je publie, ne plaît pas à beaucoup de nos Docteurs Orangistes, & leur fait dire que ceux qui la croyent & qui la publient, ne la comprennent pas eux-mêmes; cependant sans me laisser décourager par de tels discours, je hasarde de dire ici mon sentiment sur cette matiere.

CHAPITRE PREMIER.

Facilité qu'il y a dans la culture des Orangers.

POUR établir la preuve du contenu en ce Chapitre, j'avance cinq grandes propositions, que je tiens indubitables. La premiere, est que nous n'avons guéres, ni Plantes, ni Arbres qui reprennent avec tant de facilité. La seconde, qu'il n'y en a point qui s'accommodent si aisément de toute sorte de nourriture. La troisiéme, que ce sont les Arbres qui vivent le plus long-tems. La quatriéme, qu'il n'y en a point qui soient sujets à moins d'infirmités: & enfin la cinquiéme, qu'il n'y en a point qui ayent si peu d'ennemis particuliers que les Orangers.

Les Tons qui tuent les Fraisiers par la racine, & les Chenilles qui les gâtent par la feuille; le Chancre qui les décole à fleur de terre; les Mulots & les Moucherons qui détruisent les Artichaux; la gomme, les Fourmis, les Pucerons qui ruinent les Pêchers; les Tigres qui désolent les Poiriers; tous les accidens qui affligent les Melons; & ceux qui affligent toutes les Plantes Potageres; c'est ce

qu'on peut appeller de véritables ennemis en fait de Jardinage, mais ennemis redoutables, ennemis invincibles, & par conséquent mille fois plus dangereux que tout ce qui peut menacer les Orangers; cependant comme ils en ont aussi quelqu'uns, car il n'est point de Plantes qui n'en ayent, je les examinerai d'abord, & parlerai en même tems des remedes qu'on a pour les en défendre. Les ennemis particuliers des Orangers sont les fourmis, les punaises, les perce-oreilles, &c. Mais le mal que ces insectes peuvent faire, n'est pas mortel; il n'y a rien de plus aisé que de les garantir de leur guerre & de leurs insultes; car premierement pour ce qui est des fourmis, qui quelquefois se jettent en foule sur un Arbre, & rongent ses feuilles, elles ne viennent communément aux Orangers, que parce qu'elles y sont amorcées par le couvein des punaises; ce couvein que tous les Orangistes connoissent assez, sans que j'en fasse une description plus particuliere, ne paroît faire d'autre préjudice aux Orangers, si ce n'est de les rendre sales, hideux, mal propres par tout & désagréables à voir, eux qui demandent principalement de la netteté & de la propreté, tant en leur bois qu'en leurs feuilles; il provient donc de quelques meres punaises qui volent, & qu'on ne connoît aussi que trop, tant par leur couleur verte, que par l'extrême puanteur qui sort de leur corps quand on les écrase. Ces meres-punaises font leur couvein en Automne, & de la même maniere à peu près que les vers à soie font le leur; elles le font particulierement autour du bois maigre, & sur le dessous des feuilles sales & confuses; on le prendroit au commencement pour de petites taches de rousseur; or pour peu que d'abord il y en ait sur un Arbre, ce couvein venant à sentir les chaleurs de l'Eté suivant, il croît, il s'étend, il s'enfle jusqu'à être de la grosseur & grandeur d'une lentille, & enfin il éclot; ainsi le nombre des punaises se multiplie pour produire à l'Automne une quantité infinie d'autres couveins; mais comme ce couvein n'est ni errant, ni fugitif, ni volatile, il est visible & attaché, & par conséquent aisé à ôter; si bien que prenant soin de le nettoyer en quelque tems qu'on s'en apperçoive, & surtout au sortir de la Serre, comme on le peut facilement, soit avec les doigts, soit avec une petite brosse, on sera aussi-tôt en sureté contre les fourmis; car elles cessent d'attaquer les Orangers tout aussi-tôt que les punaises en sont ôtées.

A l'égard des perce-oreilles, qui sont de petits insectes longuets, roussâtres, fort vifs dans leur marche, & qui venant quel-

quefois à s'adonner aux Orangers, en rongent les fleurs & les feuilles, & en gâtent la principale beauté, la persécution en est un peu plus fâcheuse que celle dont nous venons de parler; mais outre qu'elle n'est pas mortelle, n'allant pas jusqu'aux racines, & qu'elle arrive assez rarement, on a quelques expédiens assez bons pour s'en défendre: le remede des cornets de papier, & des ongles d'animaux à pieds fourchus, est assez souverain; si-bien que prenant soin de mettre plusieurs de ces cornets, ou de ces ongles en différens endroits de chaque Arbre, ces méchans petits insectes qui ne font leur ravage que dans l'obscurité de la nuit, ne manquent pas de s'y aller cacher dès que le jour paroît; ainsi visitant leur retraite de tems en tems, il est aisé de les y prendre & de les écraser, & par ce moyen on vient à bout de les détruire.

On a encore l'expédient des vases, soit de terre ou de bois, soit de plomb ou de cuivre; leur figure est quarrée, ou en façon d'assiette creuse, & on en fait de deux sortes; les uns sont pour mettre au pied de chaque tige, les autres pour mettre aux quatre pieds de chaque caisse; ceux qui sont destinés pour la tige, sont de deux pieces, qu'on recole ou qu'on resoude aisément quand ils sont en place, & qu'ils embrassent cette tige, sans y laisser aucun vuide entr'eux & cette tige, & après cela on les remplit d'eau; les autres sont tous d'une piece, & on met au dedans de ces vases les pieds des caisses, ensuite on les remplit d'eau aussi-bien que les premiers; & cela étant, les Perce-oreilles qui ne sçavent pas nager, n'hasardent guéres de faire le trajet de l'eau contenue dans telles sortes de vases; ainsi on empêche surement que ces Perce-oreilles ne parviennent jusqu'aux Orangers, & ne les désolent: les mêmes vases sont aussi un obstacle invincible contre les Fourmis, s'il s'en trouve d'assez opiniâtres pour venir à ces beaux Arbres, quoiqu'il n'y ait plus de ce couvein qui les amorce si puissamment.

Il y a bien plus, car il n'est pas seulement question de défendre les Orangers de ces méchans petits animaux, il peut encore leur arriver pendant qu'ils sont dehors d'autres inconvéniens fort grands & fort fâcheux, qui leur sont communs avec tous les autres fruitiers: ce sont de grands vents, une gelée blanche assez forte, surtout une grosse grêle, &c. Mais outre qu'il est assez rare de voir arriver de tels malheurs, un Jardinier est grandement à plaindre, & nullement à condamner quand il en est surpris, & particu-

lierement à l'égard de la grêle : c'eſt un mal qui ſe forme à notre inſçû, & qui vient tout d'un coup accabler, ſi-bien qu'il n'eſt pas poſſible de s'en garantir, quelque ſoin qu'on en puiſſe prendre ; il faut donc être préparé à s'en conſoler en cas qu'il arrive.

A l'égard des vents qu'on a à craindre, comme ce ne ſont d'ordinaire que ceux d'entre le Couchant & le Midi, leſquels ne ſouflent guéres que dans les commencemens d'Automne, on a dû avoir cette précaution de placer les Orangers en lieu où ils ſoient à l'abri de la fureur de ces vents ; ce qui ſe peut aiſément par le moyen de quelque maiſon, ou de quelque muraille, ou de quelque bois qui leur ſoit oppoſé, & où cependant les Orangers puiſſent au moins une partie du jour être expoſés aux agréables rayons du Soleil.

Et pour ce qui eſt des gelées, comme on ne ſort guéres les Orangers que vers la mi-Mai, & qu'on les ſerre communément vers la mi-Octobre, ce ſont des tems où pour-lors on eſt apparemment hors du péril du mal qu'elles pourroient faire, la ſaiſon de ces ſortes de gélées printanieres, leſquelles ſont des ſuites d'Hyver, finiſſant d'ordinaire à la mi-Mai, & le tems de celles qui annoncent ſon cruel retour, n'étant pas encore revenu à la mi-Octobre ; car pour certaines petites gelées blanches qu'on voit quelquefois, tant vers la mi-Mai, que dans les premiers jours d'Octobre, elles ne ſont pas ſuffiſantes pour faire aucun tort conſidérable à des Orangers qui ſe portent bien ; véritablement les infirmes en peuvent ſouffrir, parce qu'ils ſont incommodés de tout ; mais ils n'en auroient nullement ſouffert, s'ils avoient été vigoureux, cela veut dire, s'ils avoient été habilement conduits.

Or puiſque je ſuis perſuadé que la beauté & la conſervation des Arbres dont eſt queſtion, dépend en premier lieu d'une bonne Serre, ſi-bien qu'on ne peut attendre que du déplaiſir, quand on s'embarque à avoir des Orangers, ſans commencer par une précaution ſi néceſſaire ; il s'enſuit donc qu'avant que d'en venir à expliquer tout ce qui regarde leur culture & leur conduite, la Serre eſt la premiere choſe dont il faut ici parler, comme la premiere condition dont il faut s'aſſurer.



CHAPITRE II.

Des conditions d'une bonne Serre.

POUR faire qu'une Serre foit bonne, elle doit, ce me femble, avoir cinq conditions principales, qui font premierement, d'être bien expofée ; en fecond lieu, d'être bien percée, & munie cependant des fecours néceffaires pour pouvoir bien fermer ces ouvertures au befoin ; en troifiéme lieu, que les murs en foient bien épais & bien conftruits ; en quatriéme lieu, elle doit être bien couverte ; & enfin, il faut que le fol n'en foit pas creux. Examinons préfentement chacune de ces conditions.

Pour ce qui eft de la premiere condition, il n'y a perfonne qui ne convienne que la meilleure de toutes les expofitions eft celle du Midi ; enforte que le Soleil donne dans cette Serre depuis les neuf à dix heures du matin jufqu'à ce qu'il fe couche, ou qu'il foit prêt de fe coucher : l'expofition du Levant qui reçoit le Soleil depuis fon lever jufqu'à Midi, ou un peu plus, eft encore fort bonne : celle du Couchant, qui a le Soleil depuis midi jufqu'au foir, fe peut fouffrir faute des deux autres; à l'égard de celle du Nord, elle eft très-dangereufe & très mauvaife, ne voyant que fort peu le Soleil, foit le matin, foit l'après-midi.

La feconde condition d'une bonne Serre, qui eft d'être bien percée, demande que les portes foient fi-bien faites, que les Orangers y puiffent aifément paffer, & que de plus les fenêtres foient grandes, tant en hauteur, qui doit être à peu près la même que celle du plancher, à la réferve de l'appui, lequel eft d'ordinaire d'environ trois pieds, qu'en largeur, qui peut être de cinq à fix pieds, afin que les ouvrant en Hyver chaque fois qu'il fait un beau Soleil, comme il eft important de le faire, tous les Arbres en foient vûs, & pour ainfi dire, réjouis de l'afpect de fes rayons, & que s'il y a quelque peu d'humidité au dedans, elle en foit ôtée par le moyen de cette belle lueur, qui a le don de deffecher l'humidité; ces fenêtres doivent encore avoir par dedans un chaffis de papier double, c'eft-à-dire, un chaffis qui foit colé de papier des deux côtés de fon épaiffeur, & par dehors un chaffis de verre; je compte pour fort peu de chofe les contre-vents de bois, fi les chaffis dont je viens de parler nous man-

quent

quent ces contrevents trompent beaucoup de curieux; ces chaſſis: doivent être bien calfeutrés en Hyver, pour empêcher que l'air froid du dehors ne puiſſe par aucune ouverture pénétrer au dedans car ſans doute il eſt capable d'altérer l'air chaud & tempéré qui étoit reſté dans la ſerre depuis les beaux jours des ſaiſons précédentes, & ſans lequel les Orangers ne peuvent conſerver leur embonpoint.

En troiſiéme lieu, toutes les murailles de la ſerre, & ſur-tout celles qui regardent le Nord, doivent avoir été bien conſtruites de bon moilon & de bon mortier, ſoit à chaux & à ſable, qui eſt ſans contredit le meilleur, ſoit en plâtre qui n'eſt pas mauvais, pourvû que la muraille ait été faite avec tant de ſoin, qu'il n'y ſoit point reſté de petits vuides entre les pierres : dans les lieux où la pierre n'eſt pas commune, elles doivent être faites, ſoit de bauge, c'eſt-à-dire de terre détrempée & mêlée de foin, de chaume, ou de paille, ſoit d'une double cloiſon de bois, remplie de terre, ou de ſable dans le milieu: de maniere qu'enfin tout au moins tant les unes que les autres de ces murailles ayent par tout une épaiſſeur d'environ deux pieds, ou deux pieds & demi : heureux ceux, qui outre cela ont encore du côté du Nord leur ſerre adoſſée à quelqu'autre bâtiment, ou à quelque montagne bien ſeche, ou même à quelque bois de haute futaye.

En quatriéme lieu, comme le froid & l'humidité peuvent auſſi bien pénétrer par la couverture que par les côtés, le plancher d'en haut doit être bien épais, & même pendant l'Hyver doit être couvert de foin ou de paille, à moins qu'il ne ſerve de plancher à quelque logement habité, ou à quelque gallerie dont les fenêtres ſoient tenues ſoigneuſement cloſes durant le froid, ou à moins qu'il ne ſoit ceintré fort matériellement, & couvert encore de beaucoup de terre, ou d'autre choſe, comme nous venons de dire.

En cinquiéme lieu, le ſol de la ſerre, laquelle ne ſçauroit jamais être trop ſeche, devroit, ce ſemble, être un peu plus haut, ou au moins égal au rès de chauſſée de dehors : mais ſur toutes choſes il ne doit être de guéres plus bas, autrement la ſerre ſera menacée de ſervir d'égoût aux eaux de dehors, & par conſéquent menacée d'humidité, qui eſt un mal plus dangereux même que le froid, attendu qu'il y a peu de remede contre celle-là, & qu'au moins il en eſt quelques-uns contre celui-ci.

Ceux qui n'auront pas vû ce que j'ai dit ci-deſſus contre le feu qu'on fait quelquefois dans les ſerres, croiront d'abord, que par

lant ici d'un remede contre le froid, cela se doit entendre du feu de charbon qu'on peut faire en plusieurs endroits de la serre : mais à Dieu ne plaise que ce soit jamais mon avis, puisqu'au contraire je suis fort persuadé, & même convaincu que telle chaleur de feu n'est pas moins nuisible aux Orangers que le froid & l'humidité le leur peuvent être, ainsi que j'espere le prouver.

Après avoir parlé de la hauteur du sol de la serre, reste à dire, qu'il peut être, ou de terre endurcie, ou de salpêtre battu, ou d'une aire de plâtre, ou d'un plancher de bois, &c. celui-ci seroit le meilleur de tous.

De ce que nous avons dit pour la hauteur du sol de chaque serre, il s'ensuit que les caves sont très-dangereuses, & souvent mortelles, tant aux Orangers, Citronniers, Jassemins, Mirthes, &c. que généralement à tous les Arbrisseaux encaissés ou empotés qu'on y serre, parce que les lieux bas & creux sont d'ordinaire humides, & hors de la portée des rayons du Soleil, sans lesquels rayons la serre ne peut jamais être bien conditionnée.

A l'égard de la profondeur de la serre, c'est-à-dire de la longueur, ou de la largeur en dedans, il seroit à souhaiter qu'elle ne fût pour l'ordinaire que d'environ quatre toises, mais cependant elle peut fort bien être de cinq à six, ou même d'un peu plus : la serre n'en sera guéres moins bonne, pourvû que d'ailleurs elle soit bien haute & bien seche, & que le froid, non plus que l'humidité ne la puisse pas pénétrer : ce ne sont pas les rayons du Soleil donnant immédiatement sur les feuilles d'Orangers qui leur sont essentiellement salutaires, puisque rarement donnent-ils sur la plûpart de celles qui sont dans le milieu de la tête, quelque bien exposée que soit cette serre : mais ce sont les rayons du Soleil donnans dans la capacité d'une telle serre, qui empêchent que l'humidité ne s'y ferme, & par conséquent n'y fasse aucun préjudice. Après avoir établi en général, que supposé qu'on ait une bonne serre, il est facile d'avoir de beaux Orangers, il faut présentement expliquer en détail ce que je pense de leur culture.

CHAPITRE III.

Des différentes parties qui regardent la culture des Orangers.

POUR en parler le plus clairement qu'il me sera possible, il me semble qu'il faut examiner cinq principaux articles, dont l'intelligence est pour les nouveaux curieux, que je veux instruire,

c'eſt-à-dire pour ceux qui n'ont aucune connoiſſance de cette matiere, & la veulent acquérir.

Le premier article qui eſt très-important, & doit déſabuſer de grands ſcrupules, regarde la compoſition de la terre ou terreau, qui eſt propre pour la nourriture des Orangers qu'on met en caiſſe, ou en pot.

Le ſecond Article regarde la maniere de les élever de ſemence, & enſuite de les greffer, & regarde ſur-tout la premiere choſe qu'il faut faire aux Orangers gros ou menus, quand les ayant nouvellement venus du pays, ſoit qu'ils ſoient tous dépouillés, & ſans motte, c'eſt-à-dire comme d'autres Arbres fruitiers, ſoit qu'ils ayent des feuilles avec une motte, &c. quand, dis-je, les ayant en cet état on les veut mettre en pot ou en caiſſe.

Le troiſiéme regarde la grandeur & la façon des caiſſes dont on ſe ſert pour cela, il regarde auſſi l'opération qui eſt à faire à la motte & aux racines de ceux qu'on rencaiſſe de nouveau, & la maniere de faire les rencaiſſemens, deux points principaux & eſſentiels pour notre culture; enfin il regarde l'uſage & la maniere des arroſemens.

Le quatriéme regarde ce qui eſt à faire à la tête de ces Orangers, ſoit pour rétablir ceux qui ont été long-temps négligés, ou mal conduits, ou ceux qui ont été gâtés par la gelée, ou par les humidités d'Hyver; ſoit pour parvenir à avoir des Orangers, qui ſoient en tout temps beaux & agréables dans leur figure, & qui ſoient toujours bien ſains & bien vigoureux, enſorte qu'il ne leur arrive point de ſe dépouiller.

Le cinquiéme article doit expliquer la ſituation néceſſaire au lieu où on met les Orangers au ſortir de la ſerre, & doit marquer ce que tout le monde ſçait aſſez, c'eſt-à-dire le temps qu'il les faut ſerrer, & celui qu'il les faut ſortir; il marque auſſi ce qui eſt à faire pendant ſix ou ſept mois, que les Arbres ſont ſerrés, ſur quoi particulierement je dirai ce que je penſe à l'égard du feu, que beaucoup de gens font dans leur ſerre.



CHAPITRE IV.

De la composition des terres propres à encaisser des Orangers, Citronniers, &c.

COMME les Orangers & Citronniers sont à notre égard des Arbres étrangers, si-bien que, pour ainsi dire, ils ne viennent que par artifice dans les climats sujets à de grands Hyvers, comme celui de l'Isle de France, & autres un peu Septentrionnaux, au lieu qu'ils viennent naturellement & aisément dans les pays chauds, cette considération a fait qu'on s'est allé imaginer, que ce pouvoit être en partie la faute de la terre qu'on y a, aussi-bien que la faute de l'air qu'on y respire, qui faisoit que ces Arbres souffroient ici quelques incommodités; d'où vient que sur cela chaque Jardinier se fait un grand mystere de quelque composition particuliere de terre, & c'est une matiere où les opinions paroissent très-différentes, & fort partagées.

Les uns font consister l'importance de la composition, tant à la pluralité des ingrédiens, & sur-tout s'ils sont difficiles à trouver, qu'à la dose de chacun : les autres la font consister à remuer très-souvent ces terres ainsi melangées, ensorte que sans ce remuement ils croient le reste inutile : il y en a qui donnent principalement à l'antiquité de la composition; celui-ci voulant que les plus vieilles faites soient les meilleures, comme les autres veulent que ce soit les plus remuées; la plûpart enfin ne font cas que des matieres legeres pour leur composition, sçavoir de poudrette, de marc de vin, de terreau, de vieille couche, &c.

Je n'aurois jamais fait, si je voulois entrer dans le détail des manieres de chaque Orangiste ; il est très-certain qu'il n'y en a point qui ne prétende avoir quelque secret particulier & inconnu à tous les autres ; si-bien que pour rien du monde il n'en voudroit faire part à personne.

Je veux bien supposer qu'ils ont tous lieu d'être satisfaits de leur façon de faire : ainsi ce n'est pas à moi à y trouver à redire : & en effet on ne m'a jamais vû condamner personne sur cela : cependant comme je crois avoir choisi une maniere simple & aisée, qui me paroît très-conforme & à l'ordre général de la végétation, & à la nature particuliere des Arbres dont est question, je la veux expli-

quer à tous les curieux, & leur faire entendre, comme quoi depuis long-temps je m'en sers très-heureusement: il y a aussi beaucoup d'honnêtes gens, qui pour leurs Orangers ont trouvé bon de suivre en cela ma méthode, & qui ensuite ne manquent pas d'en rendre de bons témoignages.

Mais devant que d'en venir à cette explication, je crois pouvoir dire encore une fois, que de tout ce que la terre nous produit, soit plantes, soit Arbres, il n'y en a point, qui en fait de leur culture paroissent, pour ainsi dire, d'une complexion, ou d'une constitution plus aisée, & plus accommodante que les Orangers & les Citronniers: les différentes manieres dont ils sont gouvernés en différens endroits le justifient assez visiblement: on peut, ce semble, à cet égard les comparer à de jeunes gens qui sont bien sains, & bien vigoureux, mais qui en même temps sont abandonnés au déréglement & à la débauche; la vigueur de la jeunesse dans la plûpart répare & rétablit tous les désordres d'une vie déréglée, mais ce n'est que pendant un certain temps, comme si le corps d'un jeune homme s'accoutumoit à ce qui enfin le doit absolument détruire, ou qui au moins doit altérer ce qu'il a de robuste, & de bien composé: ainsi nos Orangers sont d'un naturel extraordinairement vivace & vigoureux, si-bien que par-là ils réparent & rétablissent facilement tout ce qu'une nourriture, qui est peu conforme à leur espece, seroit capable d'y gâter & de corrompre; en effet il n'en est pas de ces Arbres-là comme de certains végétaux, dont les uns ne peuvent absolument vivre que dans une terre seche & légere, les autres dans une terre humide & grasse: les Orangers vivent dans l'une & dans l'autre, mais véritablement ils réussissent mieux dans l'une que dans l'autre.

Ce que j'ai crû être singulierement à observer pour la culture de ces Orangers, qui, comme nous avons dit, sont pour nos climats des Arbres étrangers, a été de bien regarder quelle est à peu près la terre dans laquelle on les voit naturellement bien venans, & d'essayer de leur en donner ici une qui paroisse en approcher: dans cette recherche j'ai trouvé que c'est dans des terres fortes, grasses, ou lourdes; que communément la nature les fait venir beaux, grands & parfaits, & de là j'ai conclu, qu'il étoit à propos, que l'art qui doit toujours imiter cette nature, leur préparât une terre qui fût pareillement grasse & lourde; mais comme ces Arbres étant en caisse, cette terre grasse & lourde qui les y doit nourrir, & qui n'y reçoit aucun secours de son voisinage, seroit sujette à secher,

& à s'endurcir, & pour ainsi dire à se pétrifier, de maniere que comme si cette terre étoit inutile à la végétation, les racines ne sçauroient s'y étendre, à moins qu'on ne leur donne quelques secours; il s'ensuit qu'il faut être soigneux non-seulement de lui aider par les arrosemens, mais aussi de faire ensorte que l'eau de ces arrosemens la puisse aisément pénétrer par-tout: j'ai donc crû qu'il falloit trouver un moyen pour faire que cette terre fût aussi-bien meuble par notre industrie, qu'elle est lourde de sa nature.

On m'objecte d'abord à l'égard de cette terre lourde & matérielle dont je fais cas, que le Soleil qui ne nous voit qu'obliquement, ne peut pas faire ici sur elle les mêmes effets qu'il fait sur celle des Climats où ses rayons portent directement, & voilà l'objection la plus ordinaire que nos Orangistes me font: à quoi j'ai à répondre premierement, que comme tout le monde voit, & comme l'expérience le confirme, la chaleur que nous avons ici pendant les quatre ou cinq mois que les Orangers sont dehors, est assez grande pour les pouvoir faire vivre très-long-temps, & même avec beaucoup de vigueur: en second lieu, que la terre des caisses étant en l'air, & par conséquent vûë de tous côtés par le Soleil, elle reçoit les impressions de sa chaleur, presque aussi facilement que celle, qui étant en plein champ n'en est vûë que du côté de la superficie, & enfin que la terre étant meuble, aussi-bien qu'elle est lourde, elle est par ce moyen-là renduë convenable à l'action des racines, & à la pénétration de l'eau; à plus forte raison est-elle renduë facile pour recevoir toute l'impression de la chaleur dont elle a besoin; si-bien que même telle qu'elle est par notre art, elle pourroit en recevoir trop dans les pays les plus chauds.

Sur le fondement d'un tel raisonnement en quelque pays que je me trouve, je cherche de la meilleure terre naturelle & commune, & de la moins pierreuse qui soit dans le voisinage, c'est-à-dire de la terre assez lourde & assez solide, non pas de celle qu'on appelle terre glaise, que je regarde comme morte, mais de celle où toutes sortes de plantes paroissent venir naturellement fort bien; je n'ai pas de grands égards à sa couleur, quoique d'ordinaire pour le plaisir de la vûë la noire soit la plus agréable, & la plus approuvée: je prends par exemple de la terre à Cheneviere & à bon Bled, de la terre de pré, de la terre de grand chemin quand il est en bon fonds, ou qu'étant dans une situation basse il sert d'égoût à quelque bon fonds plus élevé, je prends de cette terre, autant que je puis en avoir besoin, & sans me mettre en peine de prendre celle de dessus, quoi-

que dans la vérité elle soit bonne, & que d'ordinaire ce soit la plus estimée par beaucoup de gens, j'affecte plutôt de prendre celle qui est au-dessous, pourvû qu'elle me paroisse de la même qualité de celle de dessus : je cherche toujours la plus neuve, c'est-à-dire, celle qui peut-être n'aura jamais été éclairée du Soleil, & qui par conséquent n'aura encore servi à la nourriture d'aucune plante ; si-bien que non-seulement il est à présumer qu'elle a encore tout le premier sel qui lui a été donné dans la création du monde, mais qu'elle a de plus une grande partie de celui qui lui est venu des terres supérieures ausquelles elle a servi d'égoût.

Ensuite je cherche dans les Bergeries du crotin de Mouton sec, & à peu près reduit en poudre: il est peu de pays où il ne s'en trouve, ou faute de cela je cherche d'ancien fumier de ces Moutons réduit en terreau : je n'estime pas qu'il y ait rien de meilleur & de plus souverain pour les Arbres dont est question ; mais si malheureusement je n'en puis recouvrer, je me sers, ou de terreau de feuilles d'Arbres bien pourries, ou de terreau de vieille couche, qui n'a pas été extraordinairement arrosée, sans me servir jamais de marc de vin par les raisons que je dirai ci-après.

Et comme mon intention, ainsi que j'ai dit ci-devant, est que la terre que je veux préparer soit lourde & meuble, afin que d'un côté étant lourde & matérielle, il s'y puisse faire de grosses racines plus sûrement qu'il ne s'en fait dans une terre légere, & que d'ailleurs étant meuble, l'eau des arrosemens, & la chaleur du Soleil la pénétrent plus aisément qu'elle ne feroit si elle étoit absolument lourde & grossiere ; après avoir regardé à peu près combien j'ai d'Arbres à encaisser, je fais ma composition, de maniere que de cette bonne terre naturelle qui s'est trouvée dans le voisinage, il y en entre au moins de quoi faire la moitié, & voilà ce qui donne la pesanteur que je crois nécessaire : à l'égard de l'autre moitié de la composition, je la fais particulierement de crotin de Mouton réduit en poudre, si j'en ai suffisamment ; ou celui-ci me manquant entierement, j'ai recours aux autres ingrédiens ci-devant marqués, c'est-à-dire au terreau de vieille couche, & au fumier de feuilles pourries, & tout cela par portions à peu près égales pour faire la moitié de ma composition ; voilà ce qui fait la légéreté que j'y souhaite: je fais ce mélange le jour même que je dois m'en servir, si je n'ai pû le faire quelques jours auparavant, n'estimant pas qu'il soit nécessaire de l'avoir fait beaucoup plutôt.

Et ce qui me le persuade est en premier lieu, que constamment

chaque partie de terre a en soi son sel particulier pour l'usage de la végétation ; en second lieu, que constamment aussi un grain de terre n'entre point dans un autre grain, encore moins dans le corps des racines, ainsi c'est seulement l'eau ordinaire, qui baignant toute cette terre empreintée, pour ainsi dire, du sel de chaque partie, en prend plus ou moins, selon que la terre en a plus ou moins; si-bien que telle eau étant ainsi pénétrée & assaisonnée du sel de ces bonnes terres: c'est elle seule, qui, comme nous avons dit en tant d'endroits, sert aux racines pour en former leur nourriture ou leur seve; sur quoi nous avons à dire que cette seve se trouve d'autant meilleure, que les terres où l'eau aura passé auront été plus fécondes, & sur-tout moins lavées.

Or cela étant, il s'ensuit que l'ancienneté de composition, non plus que les fréquens remuemens n'y font rien pour rendre cette composition meilleure; au contraire il semble qu'il seroit à souhaiter que cette composition étant une fois faite, & les terres mises en un tas, elles fussent à couvert des pluies, de peur que les eaux en passant au travers, & s'écoulant plus loin, elles n'en tirassent une partie de ce qui est de meilleur, & le répandissent inutilement sur les côtés, ou au-dessous de la masse.

Et afin de faire cette composition avec plus de vîtesse & de facilité, & même avec plus de justesse, après avoir fait mettre par tas assez près les uns des autres tout ce qui doit y entrer, je prens autant de gens qu'il doit y avoir de différens ingrédiens dans la composition, je les mets avec des pelles, ou bêches tout auprès de chaque tas, & ordonne à chacun de jetter également, & pêle mêle dans un lieu voisin & séparé une quantité égale de la matiere qui fait le tas, auprès duquel je l'ai posté ; ensorte que par exemple, si je n'ai qu'un tas de bonne terre, & un tas de crotin de Mouton, il ne me faut que deux hommes qui jetteront également chacun de leur tas dans le nouveau tas qui est à faire ; & si avec le tas de bonne terre j'ai deux ou trois autres tas des autres ingrédiens ci-dessus proposés, je mettrai autant d'Ouvriers auprès du seul tas de la bonne terre, qu'il y en aura tout ensemble auprès de tous les autres tas, & ainsi en même temps qu'il sortira une pelletée de matiere de chacun de ces deux ou trois tas séparés, il en sortira aussi en même tems deux ou trois du seul tas de la bonne terre; ainsi ma composition se trouve tout d'un coup faite & parfaite sans qu'il soit besoin de perdre du temps, & faire un plus grand mélange ou remuement des ingrédiens qu'on y aura mis.

De

De ce que je viens de dire, il paroît que je ne me soucie pas de chercher, ni de vieilles terres d'égoût, ni de vieilles boues seches & consommées, ni de curûres de mares ou de fossés, ni de fumier de pigeon, &c. tant parce que je puis fort bien m'en passer quand j'ai les autres matieres dont je me sers, & qui ne me font pas de peine à recouvrer, (la facilité en Agriculture ayant pour moi des charmes) que principalement parce que je les estime beaucoup mieux; si-bien que je ne me sers des autres qu'au défaut de celles-ci, c'est-à-dire, à la derniere extrémité.

Il paroît encore que je ne plante pas dans du terreau tout pur, encore moins dans la poudrette toute pure, comme font quelques Jardiniers; il est bien vrai que les Orangers poussent assez bien dans cette poudrette pendant un an ou deux; mais il est vrai aussi qu'ils n'y font aucune motte; ainsi ils sont très-difficiles à changer de caisse, & dans ce changement ils courent toujours risque de demeurer sans aucune vieille terre autour des racines, & par conséquent sont sujets à ne rien faire l'année du rencaissement & à se dépouiller l'année d'après; au lieu que ceux qui ont été encaissés dans les terres dont je me sers, font une très-belle & bonne motte, de laquelle en rencaissant on peut, comme on doit, retrancher une grande partie, ensorte que tant les vieilles racines que la vieille terre soient notablement diminuées sans que l'arbre coure aucun risque de se dépouiller, mais qu'au contraire il devienne plus vigoureux & plus beau, & commence dès l'année même à faire beaucoup de jets nouveaux.

Il paroît aussi que je fais peu de cas du marc de vin, & cela premierement parce que l'eau qui auroit le goût & la qualité de vin, comme en effet, si ce marc contenoit encore quelque sorte d'humeur, cette eau qui le laveroit seroit capable de la prendre, parce que, dis-je, cette eau ayant le goût & la qualité du vin, non-seulement n'est pas bonne pour aucune Plante, mais que même elle leur est pernicieuse; en second lieu, parce que ce marc n'étant en effet composé que de trois choses, qui ne contiennent plus aucun suc, sçavoir de pepins, d'écorce de raisin & de rape, il ne peut fournir aucun secours pour la végétation; car d'un côté le pepin demeure d'ordinaire dur comme de petites pierres; si-bien qu'il ne pourrit presque point pour se réduire en terre; & de l'autre côté l'écorce & la rape ayant été extrêmement pressurées dans le pressoir, il ne reste plus rien qui puisse aider à la nourriture.

Ce que nous connoissons en ce que l'eau dans laquelle a trem-

pé long-temps du marc de vin, ne paroît pas au goût en avoir emprunté quoi que ce soit ; au lieu que l'eau qui a lavé du fumier de mouton, ou du terreau de vieille couche, &c. paroît en avoir emprunté quelque chose d'extraordinaire, soit par son âcreté, soit par son goût.

Et enfin quelque soin que j'en aye pû prendre, je n'ai jamais pû remarquer que le marc de vin servît d'engrais aux terres; il sert au contraire à les rendre seulement plus légeres, sans leur donner aucune autre bonne qualité, & c'est particulierement ce que j'évite pour les terres d'Orangers, dans lesquelles, outre que je ne veux pas une grande légereté, je veux surtout que ce qui leur en doit autant donner qu'elles en ont besoin, ait encore en soi quelque chose d'utile, & même de souverain pour la nourriture des Plantes, joint que si le marc de vin étoit nécessaire aux Orangers, que pourroient faire, ou plutôt qu'auroient fait ceux qui en ont, & qui se trouvent dans des Pays où les Vignobles ne réussissent pas ?

J'ajouterai ici, que pour ce qui est des climats froids & humides, même pour les autres lieux où la terre est trop forte, & approche trop près de la nature de la glaise, il faut que dans la terre des Orangers il entre un peu plus de crotin de mouton, ou de ces autres matieres qui sont légeres, & par conséquent faciles à échauffer ; ce que nous ne faisons pas, soit dans les climats chauds, ou au moins tempérés, soit dans les bonnes terres des autres Pays; ainsi en telles occasions cela pourroit bien aller jusqu'aux deux tiers de ce crotin ; j'ajouterai enfin que cette derniere composition de terre peut être bonne pour tout ce qu'on peut élever d'autres Plantes, soit en pot, soit en caisse.

CHAPITRE V.

Maniere d'élever les Orangers de pepin, & ensuite de la maniere de les greffer; de la premiere culture qui est à faire à ceux qu'on nous apporte tout de nouveau des Pays où ils viennent aisément & sans artifice, soit qu'on les ait apportés tout dépouillés & sans motte, soit qu'on les ait apportés emmottés, & avec quelques feuilles.

A L'EGARD du premier article nous avons à dire, que quoiqu'il soit vrai qu'en certains climats les branches d'Orangers, & sur-tout celles de balotin reprennent de boutu-

re ou de marcote, aussi facilement que font ici les Groseillers, Figuiers, Coignassiers, &c. cependant en ce pays-ci, où nous n'avons pas cette facilité, on n'éleve d'ordinaire les Orangers que de pepin, c'est-à-dire, de la graine qui se trouve dans des Oranges bien mûres, & même pourries. C'est au mois de Mars qu'on en met dans des vases ou dans des caisses pleines de terreau, soit de mouton, soit de vieille couche, autant qu'on trouve à propos d'en semer, & là on les met deux ou trois doigts avant dans ce terreau, soit par rayon, soit dans des trous séparés d'environ deux pouces: on les met ainsi assez près les uns des autres, ne pouvant juger s'il en levera beaucoup, mais toujours ayant intention de les éplucher pour en ôter une partie, s'il en leve trop, & pour faire par ce moyen que ceux qu'on laisse, profitent davantage, & en moins de temps.

Quand on veut ainsi semer, on choisit pour cela de bonnes especes d'Oranges, & principalement des Bigarades; de cela il en vient des sauvageons, qui au bout de deux ans sont bons à être replantés séparément, pour devenir plus gros & plus grands; & au bout de cinq ou six ans, quand on a pris soin de les bien cultiver, soit par de fréquens petits labours, soit par les arrosemens ordinaires, soit en les élaguant proprement, &c. ils deviennent assez grands & assez forts pour pouvoir être greffés.

On en greffe de deux façons. La premiere & la plus ordinaire est de les greffer en écusson à œil dormant, dans les mois de Juillet, Août & Septembre. Ces sortes de greffes se font de la même façon qu'aux autres arbres fruitiers, & toujours, autant que faire se peut, tout auprès de la superficie de la terre, afin de faire des arbres bien droits sur le jet qui doit sortir de cet écusson. La seconde maniere de greffer les Orangers, est ce qu'on appelle en approche, & cela se fait dans le mois de Mai; mais pour telle maniere de greffer, il faut que le sauvageon soit assez gros, parce qu'il le faut couper en tête, & y faire une incision ou entaille, ou même quelquefois une fente, afin d'y pouvoir appliquer ou approcher la branche de l'Oranger, dont on veut avoir de l'espece par le moyen de la greffe, & pour-lors il faut couper un peu de l'écorce & du bois des deux côtés de cette branche, & ensuite il la faut insérer, ou faire entrer bien proprement dans le

milieu de l'entaille, envelopper l'un & l'autre premierement de cire ou de terre glaise, & en second lieu d'un peu de linge, & enfin lier le tout ensemble, assez ferme pour pouvoir résister à l'effort des vents, jusqu'à ce qu'enfin vers le mois d'Août, voyant la greffe prise, ce qui paroît en ce qu'elle pousse assez vigoureusement, on sépare ce sauvageon greffé d'avec l'arbre qui avoit été approché, ce qui se fait en sciant ou coupant la branche approchée immédiatement au-dessous de l'endroit où s'étoit fait l'approche.

On éleve des Citronniers de la même maniere que je viens d'expliquer pour les Orangers, & on greffe indifféremment les Orangers sur les Citronniers & Orangers, aussi-bien qu'on greffe les Citronniers sur les Orangers & Citronniers ; mais il est certain que les Orangers réussissent mieux sur les sauvageons d'Orangers, que sur les Citronniers & Balotins.

Il n'est pas difficile de démêler les Orangers & Citronniers les uns d'avec les autres ; car les Citronniers & Balotins ont l'écorce jaunâtre, & les Orangers l'ont grisâtre, outre que les feuilles d'Orangers, sont accompagnées d'un petit cœur auprès de la queue, ce que les Citronniers n'ont pas. Les Orangers greffés sur des sauvageons de leurs especes, poussent d'ordinaire plus vigoureusement, & sont moins sujets à se dépouiller, que ceux qui ont été greffés sur des Citronniers ou Balotins.

Ici aux environs de Paris nous n'avançons guéres de semer de ces pepins, ni de les greffer, il n'y a qu'un peu de curiosité qui puisse engager à l'éprouver.

Les Marchands Genois nous peuvent aisément soulager de cette peine, en ce qu'ils la prennent en leurs Pays avec un succès facile & heureux, tant pour leur profit que pour notre satisfaction; tous les ans ils nous amenent ici dans les mois de Février, Mars, Avril & Mai, une grande quantité d'Orangers & Citronniers assez forts & assez grands, & les donnent à un prix fort raisonnable, tant ceux qui viennent sans motte, que ceux qui viennent bien emmottés.

Il est particulierement question, soit les uns, soit les autres, de les acheter bien conditionnés, tant pour la tige, qui doit être droite, saine, sans écorchure, & d'une bonne hauteur, c'est-à-dire, depuis un pied & demi ou deux pieds, jusqu'à trois ou quatre, &c. que pour les racines ; ensorte que

les Orangers soient aussi sains que si on venoit de les arracher de la terre où ils ont été élevés, & pour cela il faut que sur les chemins à venir de Génes à Paris, ils n'y ayent souffert ni du grand froid, ni d'une trop longue sécheresse, ni de trop d'humidité ; un seul de ces trois défauts peut les avoir entierement gâtés, & par conséquent les faire rebuter. Or on connoît s'ils sont défectueux, en coupant, ou écorchant un peu, tant de la tige & des branches, que des racines ; les unes & les autres doivent avoir l'écorce un peu ferme, & d'un verd jaunâtre. Il faut aussi que cette écorce se détache un peu du bois, qui doit paroître un peu humide & comme huileux, la séve qui doit s'y être conservée faisant ce bon effet. Que si cette écorce est très-molle, ou comme pourrie & en bouillie, ou si même elle est très-dure & seche, en l'un & l'autre cas, ce sont marques assurées de mort ; & pour-lors d'ordinaire le bois au-dessous de l'écorce paroît noirâtre & marbré, & par conséquent les Arbres ne sont bons qu'à jetter au feu.

A l'égard de ceux qui sont venus sans motte, & qui cependant ont les bonnes marques, il y a à travailler, tant à leur tête qu'à leurs racines ; à leur tête, c'est à-dire, à leurs branches, qui sont d'ordinaire toutes dépouillées de leurs feuilles, il les faut extrêmement racourcir, & les disposer en vûë, que de leurs extrémités il en puisse vrai-semblablement sortir de nouveaux jets qui soient capables de former une belle tête, c'est-à-dire, une tête qui soit ronde & pleine, ainsi que nous l'expliquerons plus amplement ci-après. A l'égard de leurs racines, on prendra soin de leur éplucher très-bien le chevelu, qui d'ordinaire se trouve sec; on prendra aussi soin de leur racourcir les racines, pour ne laisser aux plus grosses qu'une longueur de quatre à cinq pouces, & aux plus petites à proportion. On ôtera les endroits gâtés ou écorchés, & ensuite on mettra tremper tout le pied cinq ou six heures au moins dans l'eau ordinaire, après quoi on les plantera dans de petits manequins, ou dans de petites caisses, ou dans des vases qu'on aura rempli d'un terreau un peu plus léger que celui que je viens de composer pour les Orangers qu'on a de longue main, & qui ont une motte ; ensorte que pour ce premier plant il n'y ait tout au plus dans la composition du terreau que le quart de grosse terre, tout le reste étant des ingrédiens ci-dessus marqués.

Cela fait, on met ces caisses, ces mannequins ou ces vases, dans

des couches fort médiocrement chaudes, & faites en lieu où le soleil ne donne que peu ; ou bien, si on les met en lieu où le soleil donne beaucoup , & où par conséquent il puisse incommoder ce nouveau plant, c'est-à-dire, l'altérer & dessecher pendant les premiers mois, en ce cas-là on couvre cette couche, soit avec des paillassons, soit avec des toiles, pendant les grandes chaleurs d'Eté, pour les découvrir dans les tems sombres & pluvieux. On prend cependant soin de les arroser honnêtement, c'est-à-dire, médiocrement, & de tems en tems, ensorte que la terre demeure toujours un peu humide ; & on prend soin aussi que la terre de telle caisse conserve toujours un peu de chaleur ; bien entendu que pour peu qu'il y en ait, il y en aura suffisamment, & même il vaut beaucoup mieux qu'il n'y en ait point du tout, que d'y en avoir plus que de raison.

Avec de tels soins on sauve d'ordinaire une bonne partie de tels Orangers ainsi encaissés , empotés , ou emmannequinés ; on les laisse toute l'Année dans ces mêmes couches, jusques vers la mi-Octobre, qu'on vient à les serrer pour l'Hyver dans une serre telle que nous la demandons ; ou bien on leur fait une couverture de fumier sec & de paillassons, &c. ensorte que telle couverture soit suffisante pour les garantir de la rigueur du froid ; & l'année d'après à la fin d'Avril, ou au commencement de Mai, on les sort de cette premiere caisse , ou de ce premier pot, sans rien ôter de leur motte ; ou bien, s'ils sont en mannequin, lequel vrai-semblablement se trouve presque pourri au bout d'un an, sans se mettre en peine d'ôter ces restes de mannequin, de peur d'éventer les nouvelles racines, en l'un & l'autre cas on les met chacun dans une caisse proportionnée à leur grandeur, pour leur donner ensuite la culture ordinaire, & telle que nous l'expliquerons ci-après, s'étudiant à commencer de leur former la tête, pour parvenir à la beauté dont ils sont capables ; & voilà ce que j'ai à dire quant aux Orangers & Citronniers qui sont venus sans motte & sans branches.

Que si les Arbres sont venus avec une motte, des branches & des feuilles, il faut premierement examiner si cette motte est bien naturelle; car souvent ce sont des mottes de glaise faites à plaisir, & appliquées après coup, ce qui est assez facile à connoître par la maniere dont les petites racines y tiennent ; car elles y doivent assez bien tenir, si elles s'y sont naturellement formées ; de maniere que si elles n'y tiennent guéres, c'est une mar-

que de ſupercherie en telle motte. Si donc il paroît conſtamment que telle motte ait été en effet appliquée, j'eſtime qu'il la faut ôter entierement ; comme au contraire, ſi elle eſt viſiblement naturelle, j'eſtime qu'il n'en faut ôter que très-peu ; car apparemment elle ne doit être guéres groſſe, & en ce cas-là il faut ſimplement rafraîchir, c'eſt-à-dire, racourcir les racines ; comme en l'autre cas il les faut traiter de la maniere que nous avons expliqué pour les jeunes Orangers qui ſont arrivés ſans motte.

Ayant fait à la motte ce qui nous aura paru néceſſaire, il faudra venir à travailler à l'égard de la tête, & ce ſera pour s'étudier à lui donner le commencement d'une figure agréable, ce qu'on fera en lui ôtant une partie des branches menues & confuſes que cette tête peut avoir, en lui ôtant auſſi ce qu'elle en a de groſſes qui ne paroiſſent pas placées avec aſſez d'ordre & de ſimétrie, pour pouvoir faire une tête parfaitement ronde & pleine.

Cela fait, j'eſtime qu'il faut mettre tremper cette motte pendant un bon quart d'heure, c'eſt-à-dire, tout autant de tems, qu'étant entierement couverte d'eau, on en verra ſortir des bouillons d'air ; après cela on la mettra égoutter pendant autant de tems à peu près qu'on l'aura fait tremper, & enſuite on l'encaiſſera de la même maniere que nous encaiſſons ordinairement les Orangers au ſortir d'une vieille caiſſe.

CHAPITRE VI.

De la grandeur, & des autres conditions qui ſont à ſouhaiter aux caiſſes pour être bonnes.

IL ne me ſemble pas qu'il y ait grand-choſe à dire à l'égard de la grandeur & de la façon des caiſſes ; car pour la grandeur, on la doit d'ordinaire regler ſur la grandeur des Arbres qu'on y doit encaiſſer : un petit Arbre paroît trop ridicule dans une grande caiſſe, tout de même qu'un grand le paroît dans une petite; mais cependant avec cette différence, que celui-ci court roit riſque de languir, & peut-être de périr faute de nourriture, parce qu'il n'eſt pas poſſible qu'un grand Arbre avec toutes ſes racines puiſſe ſuffiſamment trouver à vivre dans un vaiſſeau qui ne ſçauroit contenir que très-peu de matiere, au lieu que le pe-

tit Oranger qui se trouve dans une grande caisse, ne peut craindre un pareil accident; car en effet on peut dire qu'il est dans cette grande caisse tout de même que s'il étoit en pleine terre.

Et je ne vois pas grande raison de dire avec quelques Curieux, que les grandes caisses empêchent les petits Arbres de profiter, à moins que de soûtenir qu'ils seroient mal, s'ils étoient véritablement en pleine terre; on se trompe extrêmement, si l'on croit qu'une racine ne puisse rien produire de soi: quelqu'échauffée qu'elle soit, elle ne fera jamais rien, à moins qu'elle ne soit animée par le principe de vie, ainsi que nous l'avons prouvé dans un des Chapitres du Traité de mes Réflexions. Or l'impression qui doit mettre ce principe en train d'agir, vient plus facilement, & même plus vrai-semblablement par la superficie que par les côtés.

Ce qui reste à dire sur le fait des caisses, c'est que leur figure, laquelle tout le monde sçait être quarrée, quoiqu'on en fasse quelquefois de petites rondes, & d'autres longuettes; c'est, dis-je, que leur figure est désagréable, à moins que leur hauteur, sans y comprendre le pied, ne réponde à la largeur; car d'être large ou basse, ou d'être haute & étroite, cela ne plaît nullement à la vûë, le pied doit être d'ordinaire de cinq à six pouces de haut pour les caisses qui ont depuis un pied & demi jusqu'à deux & trois pieds. Elles peuvent avoir quelques pouces de moins, si elles n'ont que huit, dix & douze pouces de large, & en avoir quelques-uns de plus, si elles vont jusqu'à trois pieds & demi ou quatre pieds; on n'en voit guéres de plus grandes que celles qui vont jusqu'à quatre pieds.

Le meilleur bois à faire des caisses est le Chêne, parce qu'il dure long-tems; le Sapin, le Hêtre, le Châtaignier, &c. n'y sont point propres.

Les caisses peuvent être de vieilles douves ou de merrein neuf, quand elles n'ont qu'environ jusqu'à 20. ou 22. pouces; mais si elles excedent cette grandeur, j'estime qu'il les faut faire de bois d'assemblage, c'est-à-dire, de bois qui ait environ un bon pouce d'épaisseur, ou autrement elles seront fort sujettes à se rompre ou à se gâter, par la difficulté qu'il y a de les remuer avec des leviers quand elles sont grandes & pleines de terre, & par conséquent fort lourdes.

La grande importance des caisses est d'avoir premierement des pieds de chêne qui soient quarrés, & forts à proportion de la

grandeur

grandeur de ces caisses ; en second lieu, d'avoir un fond qui soit bien matériel, & soûtenu de bonnes barres bien clouées & bien attachées, ensorte qu'il puisse long-temps porter la pesanteur du fardeau, & résister à la pourriture que causent les fréquens arrosemens. Il seroit extrêmement à souhaiter que les Arbres pussent être long-temps dans une même caisse, sans qu'on fût obligé de les changer : ils souffrent régulierement chaque fois qu'on les change: ainsi il est grandement nécessaire de prendre garde que les caisses ne s'effondrent pas ; & même pour les mettre en état de mieux résister à la pourriture dont elles sont menacées, & par conséquent de durer plus long-temps, je suis d'avis qu'on leur donne en dedans une bonne couche de peinture à l'huile : il n'importe pas de quelle couleur elle soit, & même qu'on en donne jusqu'à deux. Cela pourra paroître une vision nouvelle, je le veux bien ; mais tout mûrement examiné, on trouvera qu'elle n'est pas moins bonne : je m'en sers depuis que je l'ai imaginé, & m'en trouve bien : car dans la vérité, outre que c'est une épargne considérable, en ce que les caisses en durent beaucoup plus, il est encore certain que les Orangers en valent mieux, en ce qu'on n'est pas obligé de les changer si souvent, pourvû que d'ailleurs on ait les égards que j'ai tant recommandés, pour encaisser haut, & pour battre la terre dans le fond de la caisse avant que de rencaisser.

On sçait assez que le fond doit être percé de plusieurs grands trous de tariere, si on l'a fait solide, ou qu'il doit être disposé de maniere, que les ais qui le font, soient assez séparés les uns des autres, pour donner quelque petite sortie au superflu des eaux des arrosemens.

Dès qu'une caisse va jusqu'à deux pieds & demi, j'estime qu'il la faut ferrer dans toutes les encoignures, & même par le dessous des barres d'en bas, afin que les leviers dont on est nécessairement obligé de se servir pour remuer de si gros fardeaux, ne rompent rien à ces barres. J'estime aussi qu'il faut qu'elles soient à guichets, c'est-à dire, que deux des côtés puissent s'ouvrir & fermer par le moyen de quelques barres de fer & de quelques crochets qui soûtiennent ces barres, non pas afin que parlà on puisse donner des demi-rencaissemens, c'est une maniere que je n'approuve nullement, & que je ne mets point en usage ; j'en dirai ci-après les raisons ; mais afin que quand il en faut venir aux rencaissemens des grands Orangers, on fasse sortir par

ces guichets la plus grande partie de la terre qui compose leur motte, & que par ce moyen on puisse plus facilement sortir les Arbres de la vieille caisse; ce qu'on ne sçauroit faire à moins que de la rompre. Expliquons présentement ce qu'il faut faire pour bien rencaisser.

CHAPITRE VII.

Des rencaissemens, & de ce qui est à faire pour les faire bons.

POUR en venir à rencaisser un Oranger, il faut qu'il y ait, ou nécessité de la part de la caisse, ou nécessité de la part de l'Arbre.

Au premier cas, c'est une caisse toute rompuë, soit de vieillesse, soit d'autre accident, ensorte qu'elle ne peut plus être transportée avec l'Arbre qu'elle contient, ou bien c'est une caisse trop petite, pour pouvoir plus long-temps nourrir son Oranger.

Au second cas, c'est l'appréhension d'un dépérissement prochain pour cet Arbre, appréhension fondée sur ce que les jets en sont foibles & languissans, les feuilles jaunes & miserables, les fleurs petites & chifonnes, &c. ou sur ce qu'enfin une des principales conditions de la beauté d'un Oranger étant à mon sens, qu'il fasse tous les ans de beaux jets nouveaux, s'il a manqué d'en faire au dernier Printemps, il est à présumer qu'il lui manque quelque chose; & ainsi quoique peut-être il ait conservé à ses feuilles le vert qu'il avoit des deux années auparavant, il paroît cependant qu'il ne trouve plus dans sa caisse autant de nourriture qu'il en a besoin; & partant, soit que ce soit d'avoir la terre trop vieille, trop usée, ou d'avoir la caisse trop petite, eu égard à la quantité de ses racines, en l'un & l'autre cas il en faut venir au rencaissement.

Heureux les Orangers, ou plûtôt heureux le Maître, qui ayant des Orangers, les a mis entre les mains d'un Jardinier assez habile pour ne pas attendre à les rencaisser, qu'ils soient devenus infirmes & langoureux; car s'il a soin de les rencaisser devant que la maladie les ait entierement accueillis, & qu'il le fasse avec tous les égards requis & nécessaires, il est assuré en premier lieu, que regulierement ses Arbres ne se dépouilleront pas, & voilà une grande partie du chef-d'œuvre; il est assuré en second lieu, que l'année même du rencaissement, ils pousseront à peu près autant que s'ils n'avoient pas été rencaissés de nouveau, en quoi consiste l'autre avantage

d'un bon rencaiſſement; il eſt aſſuré en troiſiéme lieu, que ſuppoſé que la tête ſoit conforme à l'idée de la beauté ci-devant expliquée, il n'a preſque rien à faire à l'égard de cette tête, c'eſt-à-dire qu'il n'a pas beſoin de lui retrancher de ſes branches, quoiqu'il ait été obligé de lui retrancher environ les deux tiers de ſa motte, & voilà le comble de perfection à l'égard d'un Oranger nouvellement encaiſſé.

Il eſt donc très-important de ſe réſoudre à rencaiſſer dès qu'on s'apperçoit, que quoique l'Arbre ait été habilement & ſoigneuſement cultivé, cependant il a paſſé un Eté ſans pouſſer aſſez vigoureuſement, comme il avoit accoutumé de faire; au lieu que ſi on ne rencaiſſe que quand les Arbres ſont actuellement malades & en mauvais état, on eſt aſſûré, que vrai-ſemblablement l'année même, ou au moins certainement l'année d'après ils ſe dépouilleront; que pendant l'année de leur rencaiſſement, ils ne feront aucuns jets, ou les feront jaunes & miſérables, que leurs fleurs ſeront rondes & petites, tombantes preſque toutes ſans s'épanouir, & que particulierement il leur faudra ôter une très-grande partie de leurs vieilles branches, & quelquefois même preſque toutes; ainſi on ſera long-tems dans le chagrin de voir ces Arbres miſérables, & long-temps à attendre qu'ils ſe rétabliſſent, & reviennent en état de donner quelque peu de contentement.

Il eſt a propos de dire ici, que quelquefois un Oranger encaiſſé, ſoit qu'il ſoit nouvellement venu des Pays chauds, ſoit que ſimplement il ſoit nouvellement changé de caiſſe, qu'un tel Oranger, dis-je, demeure quelquefois des deux & trois ans ſans pouſſer, ni en racines, ni en branches, quelque ſoin qu'on prenne de le bien cultiver, ce qui eſt très-déſagréable; mais quand telle choſe arrive, il ne faut pas pour cela regarder cet Oranger comme un Arbre déſeſpéré, c'eſt-à-dire comme un Arbre à jetter; car pourvû que ſa tige & ſes branches demeurent toujours vertes, il donne par-là d'aſſez bonnes marques de vie, ſi bien qu'on a lieu d'en attendre un bon ſuccès: il ne faut pas même ſe mettre en peine de le changer de caiſſe, & au contraire continuant de le cultiver comme il faut, on le verra enfin ſe mettre en train de repondre à la culture, comme il arrive aſſez ordinairement, cette maniere d'engourdiſſement ou de létargie venant enfin à être vaincue par je ne ſçai quoi qui nous eſt inconnu: mais quand un Oranger encaiſſé, par exemple de trois ou quatre ans, étant toujours bien cultivé ceſſe une année de pouſſer; il faut, comme nous avons déja dit, le regarder comme un Arbre

qui commence à tomber en infirmité, & ainſi ſans y manquer il faudra ſe diſpoſer à le rencaiſſer l'année d'après : or pour en venir à bien faire ce rencaiſſement, la premiere choſe qu'il faut ſe propoſer, eſt de retrancher environ les deux tiers de la vieille motte; ce retranchement paroît terrible à qui ne ſçait pas la culture des Arbres encaiſſés, cependant il eſt indiſpenſablement néceſſaire chaque fois qu'on rencaiſſe, & ſur-tout ſi l'Arbre eſt encaiſſé de quatre ou cinq ans; à plus forte raiſon s'il eſt encaiſſé de plus long-temps, car quelquefois il eſt expédient d'aller même juſqu'à retrancher la moitié de la motte, quand par la négligence, ou l'imprudence des anciens Jardiniers elle ſe trouve exceſſivement groſſe, pour n'avoir pas été aſſez retaillée aux rencaiſſemens précédens : la ſeconde choſe qui eſt à faire pour bien rencaiſſer, eſt qu'il faut devant que de commencer à décaiſſer, faire deux obſervations importantes, l'une à l'égard de la terre de la motte, & l'autre à l'égard du bon & du mauvais état de la caiſſe ; pour ce qui eſt de la terre, ſi on voit qu'elle paroiſſe fort légere, enſorte qu'elle donne lieu de juger, qu'il ſe ſera fait très-peu de motte, pour-lors il faut extrémement arroſer un jour devant que de commencer à rien faire, afin que l'eau de l'arroſement attache davantage la terre aux racines, ou autrement on court riſque de voir tomber toute cette terre, & par conſéquent voir les racines toutes nuës quand on ſortira l'Arbre de ſa caiſſe, ce qui eſt une menace trop certaine, que l'Arbre s'en dépouillera plûtôt ; que ſi au contraire la terre paroît ſolide & matérielle, enſorte qu'on ait lieu de juger, qu'il ſe ſera une bonne motte, pour-lors on n'a que faire d'arroſer devant que de commencer à décaiſſer, la terre tiendra aſſez aux racines, pour y pouvoir travailler ſans aucun péril.

Pour ce qui eſt de la vieille caiſſe, il faut avoir conſidéré ſi elle eſt aſſez bonne pour pouvoir encore ſervir, & cela étant il faut tâcher de la conſerver, ou ſi elle ne vaut plus rien, alors il n'y a plus de ménagement à avoir. Or ce qui eſt à faire pour conſerver la caiſſe, ſoit caiſſe à guichets, ſoit caiſſe ordinaire, eſt que tout autour de la motte, & tout près des quatre côtés de la caiſſe il faut avec quelques houlettes de fer en retirer autant de la vieille terre, & couper en même temps autant des vieilles racines qu'il ſera poſſible ſans faire tort au tiers de la motte qui eſt à conſerver; cette opération étant néceſſaire, afin de parvenir à ébranler, & de prendre ce qui reſte de cette motte, & qu'on n'auroit pû autrement arracher ; cela fait, on la ſort de la caiſſe, ſoit à force de bras, quand elle n'eſt pas exceſſive-

ment grande & matérielle, soit par le moyen d'une grue, d'une poulie, & de quelques cordages, quand ce sont de très-grands Arbres; & ainsi sans avoir rien rompu de la vieille caisse, on la conserve en son entier, & on l'employe tout de nouveau, soit peut-être à rencaisser le même Arbre, soit à en rencaisser un autre, si on a lieu de juger, qu'avec quelques petites réparations dont elle a besoin, elle puisse étant employée durer encore tout au moins quatre ou cinq ans.

Que si cette caisse ne vaut plus rien qu'à brûler, en ce cas-là il ne faut que la rompre à force de coignées, & pour-lors la motte paroissant toute entiere, il en faut comme à la précédente retrancher environ les deux tiers, & même quelquefois davantage; bien entendu qu'en l'un & l'autre cas, ces retranchemens se doivent faire, non-seulement sur les quatre côtés, mais aussi dans la partie du dessous; il faut ensuite grater encore tout autour un peu de la vieille terre, afin que jusqu'à l'épaisseur de deux pouces, les extrémités des racines qu'on aura taillées, paroissant découvertes, elles viennent ensuite à être revêtues des nouvelles terres du rencaissement; comme il faut tâcher de les en regarnir, ainsi qu'il sera dit ci-après, & que par ce moyen elles en produisent à leur extrémité de nouvelles, qui soient bonnes & vigoureuses, & par conséquent capables de rétablir l'Arbre, &c.

J'avertis ici en passant, qu'en coupant les racines, qu'on trouve toutes entortillées & entrelassées les unes dans les autres, il faut extrémement prendre garde de bien arracher tout ce qui est coupé, de peur que si on en laissoit quelque partie, elle ne vînt à se pourrir, & en pourrir d'autres voisines, ce qui est assez dangereux.

Enfin ce retranchement, tant des terres que des racines, étant fait, je suis toujours d'avis, que si la grosseur & la pesanteur de telle motte le peuvent permettre, on la mette tremper dans quelque vaisseau plein d'eau, ou dans quelque bassin de fontaine (l'un & l'autre ayant assez de profondeur pour y pouvoir plonger la motte toute entiere) & qu'on la laisse tremper dans cette eau & si long-temps qu'étant entierement plongée & couverte d'eau, on ne voye plus de bouillonnement tout autour d'elle; ce bouillonnement se faisant, parce que l'eau pénétrant peu à peu jusques dans les endroits de la motte, où les arrosemens ordinaires n'ont pû pénétrer & où par conséquent la sécheresse étoit excessive & préjudiciable; cette eau, dis-je, pénétrant par-tout fait sortir l'air qui ayant pris la

place de l'ancienne humidité, y causoit de l'altération & du désordre.

Ce bouillonnement donc fini, on sort de l'eau cet Arbre ainsi trempé, & l'ayant mis sur quelque corps un peu élevé de terre, par exemple sur un billot de bois, ou sur une caisse couchée, on laisse égoutter sa motte jusqu'à ce qu'il n'en sorte presque plus d'eau; la raison de cet égouttement, est que si pendant que cette motte est ainsi ruisselante, on la mettoit dans la terre nouvelle d'une caisse, il s'y feroit un mortier très-pernicieux à l'Arbre, parce que comme on est nécessairement obligé de battre, c'est-à-dire de presser la terre sur les côtés de la motte, pour en faire entrer dans la caisse, autant qu'il est possible, soit tout autour des racines dépouillées, soit dans tous les endroits où il peut s'y rencontrer du vuide, cela ne se pourroit faire, que la terre mouillée étant ainsi battue & pressée, il ne s'y fît du mortier, qui viendroit enfin à s'endurcir, & pour ainsi dire à se pétrifier; ce qu'il faut absolument éviter.

Que si la motte est trop grosse pour la pouvoir plonger dans l'eau, il faut quand le rencaissement est fait, prendre un bâton pointu qui soit dur & assez gros, ou plûtôt une cheville de fer faite exprès, pour tâcher par ce moyen de percer cette motte en plusieurs endroits, & ensuite verser de l'eau peu à peu, & à plusieurs reprises dans les trous de cette motte, jusqu'à ce que voyant que l'eau ne s'imbibe presque plus, on ait lieu de juger qu'elle a pénétré dans toutes les vieilles terres de cette motte.

Accommodons présentement notre nouvelle caisse, quelle qu'elle soit, petite, médiocre, ou grande; l'usage est, & j'estime que c'est un très-bon usage dont il ne faut nullement se départir, tant pour le bien des racines, que pour la conservation du fond de la caisse; je dis donc que l'usage est de faire un lit de platras au fond de chaque caisse, afin que les eaux des arrosemens s'échappent par-là, & qu'il n'y croupisse aucune humidité capable de pourrir les racines, & le fond de la caisse: je veux que ces platras soient bien rangés, & que même ils soient assez gros, & cela s'entend à proportion de la grandeur de la caisse; les plus gros cependant ne doivent avoir que trois à quatre pouces d'épaisseur, & les plus petits en doivent avoir tout au moins deux.

Cela fait, on se contente d'ordinaire d'y jetter par-dessus autant de terre préparée qu'il en faut pour y pouvoir placer la motte de l'Oranger; ensorte que la superficie de cette motte réponde au bord de la caisse; on acheve simplement & doucement de remplir les vui-

des qui peuvent être sur les côtés, & puis on fait un grand & ample arrosement : voilà au vrai la maniere ordinaire d'encaisser toutes sortes d'Arbres.

Mais comme je me suis apperçu que les terres mises de cette façon s'affaissoient en peu de temps, & que par conséquent les racines touchoient bientôt le fond des caisses, dont il arrivoit de grands inconvéniens pour la beauté des Orangers, c'est-à-dire qu'ils jaunissoient, qu'ils faisoient de petits jets & de petites fleurs, qu'ils se dépouilloient souvent, & qu'enfin on étoit obligé de les rencaisser tous les quatre ou cinq ans, je me suis avisé de faire quelque chose de plus, & je m'en suis bien trouvé pour les Orangers, mais en même temps j'ai fait ce grand soulevement parmi quelques-uns des Jardiniers Orangistes, qui sur cela aussi-bien que sur la composition des terres, m'ont regardé comme un Novateur, & pour ainsi dire comme un pertubateur du repos public, comme si je deshonorois en même tems, & eux & leurs Ancêtres ; le succès de ma maniere de faire, décide le procès à la confusion des envieux.

Voici donc ce que je fais en rencaissant: après avoir mis sur ce lit de platras un pied de terres préparées, lesquelles je veux être seches, ou au moins très-peu humides, je les fais beaucoup battre avec le poing fermé, ou avec quelque billot de bois, quand ce sont de petites caisses; ou je fais entrer quelqu'un dans les caisses si elles sont grandes pour trépigner beaucoup, afin que par ce moyen elles prennent tout d'un coup presque tout l'affaissement que leur propre pesanteur avec l'agitation du transport leur feroit prendre à la longue, au grand préjudice de l'Oranger, dont la motte descendroit trop tôt au fond de la caisse, ce que je veux empêcher avec tous les soins possibles, comme je m'en suis ci-devant expliqué.

Et comme mon intention est premierement, qu'en rencaissant, la superficie de la motte excede de trois ou quatre pouces le bord de la caisse, parce que je sçai certainement, que nonobstant le trépignement, cette motte en moins de trois ou quatre ans sera descenduë, qu'elle sera, comme on dit, à fleur de caisse, c'est-à-dire qu'elle sera à cet égard de la maniere que dans l'usage ordinaire on a accoutumé de les mettre au moment qu'on les encaisse, sans que pour cela le dessous de cette motte en soit mal placé; & comme en second lieu je veux que cette motte rencontre trois ou quatre pouces de terre bien meuble, dans laquelle les racines dépouillées puissent entierement & aisément s'insinuer, de-là vient que sur ces

deux considérations je me regle, soit pour mettre autant de terre qu'il en est besoin, afin de remplir entierement jusqu'à l'endroit où touchera le fond de la motte, soit pour bien battre, ou bien trépigner à différentes reprises, & par différens lits toute cette terre que je mets dans la capacité de la caisse; bien entendu que les trois ou quatre derniers pouces ne seront nullement trépignés.

Après toutes ces précautions, je plante ma motte de maniere que la tige se trouve bien au milieu de la caisse, & qu'elle soit bien droite: pour cela il faut soigneusement aligner en diagonale de coin en coin de la caisse, jusqu'à ce que l'œil soit satisfait de la situation droite & à plomb, que l'Arbre doit avoir; ensuite pour remplir les places qui sont vuides autour de la motte jusqu'à la hauteur de la superficie de cette motte, je fais entrer à force, & avec des bouts de douve, je fais, dis-je, entrer à force autant de terre préparée, qu'il en faut, & par ce moyen j'assure si-bien mon Arbre, que sans perdre son à plomb, il est dès le premier jour capable de résister aux vents ordinaires, & aux remuemens, ou transports des caisses.

Or pour empêcher que cette terre, qui excede de beaucoup les bords de la caisse, ne vienne à tomber, & que sur-tout les arrosemens se puissent faire utilement & commodément sans que l'eau s'épanche par les côtés, je donne ordre, que sur les quatre côtés de la caisse on y mette des douves de quatre à cinq pouces de hauteur, & qu'on les fasse entrer à force en dedans, & tout près du bord; (on appelle cela mettre des hausses en termes de Jardinage) la vûë n'en est nullement blessée, quand ces douves sont proprement placées; je sçai bien que si on les met grossierement, elles ne sont pas trop agréables à voir; mais quoique c'en soit, la nécessité qui les demande, & l'utilité qui en revient, font qu'on les souffre aisément, & qu'on s'y accoutume sans peine; aussi-bien n'est-ce que pour peu d'années qu'elles doivent demeurer, car dès que la motte est descendue, elles deviennent inutiles, & ainsi on ne manque pas de les ôter.

Enfin l'Arbre étant planté, & les douves mises, je fais un petit cerne enfoncé de deux ou trois doigts dans le haut de la terre, & cela dans les extrémités de la motte & cette nouvelle terre; ensuite à diverses reprises & peu à peu je fais verser de l'eau dans ce cerne pour arroser amplement cette terre, qui doit être jointe &

unie à l'extrémité des racines coupées, afin que se trouvant par tout bien garnies de cette terre, elles soient en état de commencer au plutôt leur fonction, qui est d'en produire de nouvelles, &c. Je parlerai dans le Chapitre suivant de ce qui regarde les autres arrosemens qui se font ensuite de ce premier.

Il est à propos de dire ici, qu'au lieu de caisse on se sert quelquefois de vases, & même de notre tems on a voulu persuader que certains vases d'une fabrique particuliere valoient incomparablement mieux que les caisses : j'avoue de bonne foi que ce n'est pas mon avis, fondé sur la longue expérience que nous avons tous du bon usage des caisses, & sur les grands inconvéniens des vases ; je ne condamne point que pour les Arbres médiocres on se serve de vases, & particulierement de ceux de cette nouvelle fabrique ; car outre qu'ils sont en effet agréables à la vûe, tant par leur figure que par la diversité de leur coloris, on y peut mettre assez de terre pour nourrir pendant quelque tems de ces sortes d'Arbres médiocres, sans être assujetti, soit à de grands & fréquens arrosemens, lesquels je ne puis approuver, soit à de fréquens changemens, lesquels je n'approuve pas davantage.

Mais pour ce qui est des Arbres, qui étant grands ont par conséquent beaucoup de racines, avec le don d'en faire une grande quantité de nouvelles, quand ils se trouvent heureusement plantés, je n'estime pas que les vases, qui ne sçauroient être d'une grandeur convenable pour leur fournir suffisamment de matiere, & les entretenir long-tems en bon état, puissent leur être aussi propres que nos caisses ordinaires; à l'égard des inconvéniens qui viennent de l'usage de ces vases, ils consistent en ce que les Arbres qui ayant de grandes têtes, ont besoin d'une assiette assez grande pour pouvoir résister à l'impétuosité des vents, ne sçauroient avoir cette assiette dans des vases, qui régulierement ont le pied d'une largeur médiocre, & ainsi ils sont fort sujets à être renversés, & par conséquent à être gâtés, aussi-bien que les vases à se briser ; c'est pourquoi ces Arbres sont menacés d'une sujettion dangereuse pour des rencaissemens inopinés, & hors de saison.

Enfin sans entrer davantage en discussion de tout ce qu'on a voulu faire de raisonnemens Philosophiques, pour établir la nécessité de l'usage de ces vases, & surtout par la considération d'une douce Antipéristase que je n'ai pû comprendre, je suis convaincu que, généralement parlant, cette nouveauté n'est pas fort bonne, & qu'assurément les caisses valent beaucoup mieux, & sont d'un

service mille fois plus commode, quoique dans de certains Manuscrits qu'on fait courir depuis quelques années, on ait voulu publier que c'est une erreur ridicule de s'en vouloir toujours tenir aux caisses.

CHAPITRE VIII.

De tout ce qui regarde la maniere & l'usage des arrosemens.

JE viens maintenant à l'usage & à la maniere des arrosemens ordinaires qui se font aux Orangers, soit pendant l'Hyver qu'ils sont dans la serre, soit particulierement pendant l'Eté qu'ils en sont dehors; c'est ici, à mon sens, une difficulté bien plus importante qu'elle ne paroît; car comme si la chose ne demandoit pas de fort grands égards, la plûpart des Jardiniers persuadés qu'ils sont de la nécessité des arrosemens, mais les regardant principalement sur le pied de la fatigue qu'il y a pour le port de l'eau, ils les confient d'ordinaire au dernier & au plus misérable de leurs garçons, & se contentent de les ordonner fréquens & amples; fréquens, c'est à-dire, jusqu'à trois & quatre fois la semaine, & même quelquefois plus souvent; amples, c'est-à-dire, jusqu'à ce que l'eau sorte abondamment par le fond des caisses, ensorte que le voisinage de ces caisses est d'ordinaire si mouillé, qu'il en est presque inaccessible.

Je veux bien que ces Jardiniers ayent quelque raison de mouiller beaucoup à cause de la grande légéreté des terres dont ils se servent pour leurs encaissemens, c'est-à-dire que selon moi, ayant fait une premiere faute qu'ils ne connoissent pas, ils y remedient aussi sans y penser par une seconde, qui toute faute qu'elle est, à la considérer en soi, empêche cependant pour un tems que la premiere soit aussi pernicieuse qu'elle seroit sans la seconde.

Quant à moi je suis fort scrupuleux & fort retenu sur ces arrosemens; je conseille sans doute d'en faire, parce qu'ils sont absolument nécessaires, & sur tout pendant les grandes chaleurs des mois de Mai, Juin & Juillet, que les racines sont, pour ainsi dire, plus vivantes, & plus animées que pendant les mois précédens; aussi ontelles pour-lors plus de besoin d'agir, la saison étant venue que les Arbres doivent fleurir, & pousser leurs nouveaux jets, &c. mais je ne conseille point d'arrosemens excessifs, & tant de fois réitérés; ce

que je veux, eſt que pendant les mois ci-devant marqués comme les plus importans pour la végétation, on en faſſe ſeulement deux grands la ſemaine, & je me fixe à ce nombre, parce que je ſçai certainement que dans les terres lourdes & graſſes dont je me ſers, il n'y a aucune néceſſité de les faire ſi grands & ſi fréquens; je ſçai de plus qu'ils ſeroient très-préjudiciables aux Arbres qui les recevroient; & j'oſe même eſpérer que nous verrons du changement dans l'uſage accoutumé de ces arroſemens grands & fréquens, ſi on veut bien en apporter dans l'ancienne compoſition des terreaux.

Il eſt certain que les terres qui ſont légeres, & qui, comme on dit, n'ont point aſſez de corps & de conſiſtance; il eſt, dis-je, certain que ces terres venant à être arroſées de quelque maniere que ce ſoit, ne reſtent point quelque tems humides, comme il eſt à ſouhaiter; mais qu'au contraire elles ſe ſechent promptement par la grande facilité que l'eau trouve, tant à paſſer au travers de ces terres, qu'à ſortir hors de la caiſſe; & ainſi les Orangers qui n'y trouvent plus de ſecours, dont leurs racines ont abſolument beſoin pour agir, ſont ſujets à s'y faner aiſément, ſi les arroſemens ne ſont ſouvent réitérés; c'eſt pourquoi dans telles terres il y a néceſſité indiſpenſable de les faire; mais comme ce n'eſt que le défaut d'humidité qui fait ainſi faner les Orangers, ſans doute que s'ils ſe trouvoient dans des terres telles que nous les avons ci-devant décrites, comme ce ſont terres, qui pour peu qu'on les ait arroſées, ſe conſervent naturellement fraîches & humides, ces Orangers ſeroient exempts de cette infirmité, ſi-bien qu'agiſſant pour-lors ſelon l'extrême activité dont la nature les a doués, ils feroient beaucoup de bonnes racines, & par conſéquent de beaux jets, de grandes feuilles, de belles fleurs, &c. c'eſt-à-dire, en un mot, qu'ils ſe porteroient auſſi-bien qu'ils le devroient, ſans être ſi ſouvent & ſi amplement arroſés.

Les regles que je pratique en fait d'arroſemens, regardent premierement ceux qui ſe font immédiatement, ſoit après l'entrée, ſoit après la ſortie des ſerres, & regardent en ſecond lieu ceux qui ſe font pendant tout le tems que les Orangers ſont dehors, deſquels arroſemens j'en fais les uns grands, & les autres médiocres; j'appelle grands, ceux qui ſe font de maniere que du fond de la caiſſe l'eau en ſorte, mais que que ce ſoit ſi peu que rien, & ceux-là ſont bons, pourvû qu'il ne s'en faſſe pas trop ſouvent; j'appelle médiocres ceux qui ne ſont que pour renouveller dans la partie ſupérieure de

la motte, l'humidité qui a été consommée, tant par la chaleur & l'aridité de l'air, que par l'action des racines.

Pour ce qui est des arrosemens qui se font immédiatement après l'entrée dans les serres, j'en veux un grand d'abord qu'on a placé les Orangers à l'endroit où ils doivent rester pendant tout le tems qu'ils demeureront serrés: ce qui autorise ce grand arrosement, est qu'il est nécessaire pour rapprocher des racines la terre qui en peut avoir été séparée dans le transport; car comme dans le mouvement & l'agitation de ce transport, la tige a été ébranlée, les racines par conséquent l'ont été dans leur motte, & ainsi il pourroit rester du vuide, c'est-à-dire, de l'air entre la terre & les racines, ce qui feroit un obstacle invincible à l'action de ces racines, attendu que, comme nous avons dit tant de fois, cette action des racines ne se fait en aucune plante, que quand les racines & la terre humide sont immédiatement unies: or un bon arrosement fait le bon effet de cette réunion, & remedie aux désordres qui sont à craindre; quand l'Arbre n'est pas en état d'agir selon l'ordre de son tempérament.

Ce grand arrosement étant fait à ces Orangers serrés, je ne leur en donne presque plus d'autres, si ce n'est peut-être quelques-uns de médiocres, au commencement & à la fin d'Avril, que la saison venant pour-lors à se radoucir, les Orangers serrés s'en ressentent en même tems; aussi est-il vrai qu'on ne manque pas à ouvrir souvent les portes & les fenêtres de la serre; ainsi la chaleur du Soleil s'augmentant peu à peu, & ses rayons, ou au moins l'air tout de nouveau échauffé, donnant sur une partie des Orangers, il arrive que les terres en sont en même tems un peu plus altérées, & aussi un peu plus échauffées; ce qui fait que leurs racines recommencent à pousser, ou plûtôt à augmenter leur action; je dis augmenter leur action, car certainement, comme nous l'avons dit ailleurs, les Orangers, aussi-bien que tous les Arbres verds, agissent en tout tems, c'est-à-dire, agissent encore dans la serre, autrement leurs fruits & leurs feuilles tomberoient infailliblement, les uns & les autres ne se tenant attachés, que parce qu'ils reçoivent incessamment quelque rafraîchissement de seve qui les nourrit & les entretient en état, &c. mais véritablement ces Arbres agissent moins dans un tems, c'est-à-dire, en Hyver, & plus dans un autre, c'est à-dire, quand étant dehors la chaleur du Soleil, qui est le pere de tous les êtres vivans, les favorise notablement; hors ce

tems là du mois d'Avril, je cesse absolument d'arroser pendant tout l'Hyver, & en cela je ne dis rien de nouveau, tous les Jardiniers sages le pratiquent ainsi ; il m'arrive même fort rarement d'arroser dans le commencement de Mai, parce que comme on est à la veille de les sortir, je n'estime pas qu'il faille appesantir par des arrosemens les caisses qu'il faut remuer, qui déja sont assez lourdes, & assez difficiles à transporter.

Je veux dire ici en passant, que je ne fais nul cas de certains jets que quelques Orangers font quelquefois pendant l'Hyver; aussi dans la vérité ne sont-ils pas bons, leurs extrémités ne manquent guéres de périr, & toutes les feuilles de tomber ; si-bien qu'au lieu de me laisser par-là persuader qu'il faut en Hyver arroser de tels Orangers pour les aider à mieux faire, je me détermine plus volontiers à arracher de tels jets, comme venant mal à propos, & par ce moyen je fais que la seve qui se seroit perduë à les continuer inutilement, demeure dans les anciens, les grossit & les fortifie, tant en leur bois qu'en leur feuillage.

Ce que je demande d'ouvrage auprès des Orangers serrés, est qu'en vûë d'une grande propreté qui leur est nécessaire, on acheve de nettoyer ceux où il paroît encore quelque ordure de Punaises qu'on n'aura pû, ou qu'on aura oublié d'ôter, & que si quelqu'un par-ci par-là est menacé de se faner, on lui donne quelque peu d'eau, mais en très-petite quantité: ce n'est apparemment que quelques racines de la superficie qui souffrent; car l'arrosement fait à l'entrée de la serre, aura sans doute conservé assez d'humidité dans le corps & dans le fond de la motte, attendu que n'y ayant pour-lors ni hâle, ni grande chaleur du Soleil capable de les dessécher, il ne s'y est pû faire si-tôt aucune altération, & constamment peu d'eau fera remettre ces feuilles fanées: à l'égard de ceux qui dans la serre se tiennent toujours bien vigoureux, ayant leurs feuilles de la couleur & grandeur qui leur convient, & en même tems bien droites & bien ouvertes, ils n'ont besoin que d'être regardés & admirés.

La même chose que je viens de dire pour l'arrosement des Orangers serrés, se doit entendre, & même avec beaucoup plus de rigueur & d'exactitude pour l'arrosement de tous les Arbres & Arbustes qui sont pareillement serrés; par exemple, des Jassemins, des Grenadiers, &c. les fréquens arrosemens leur gâteroient les racines, & par conséquent feroient tort à tout l'Arbre; aussi-bien ne sont-ils pas si agissans que les Orangers, Citronniers & Mirtes; ces

dernieres marquent aussi quelquefois par leurs feuilles qui se fanent, le besoin qu'ils peuvent avoir d'un peu d'eau.

Je demande encore pour toutes ces sortes d'Arbres encaissés, soit qu'ils soient dans la serre, soit qu'ils en soient dehors; je demande, dis-je, que la terre de dessus paroisse toujours fraîchement remuée ou labourée ; car outre que ces petits labours sont un merveilleux secours pour faire pénétrer l'eau des arrosemens, il est certain qu'ils font un grand agrément pour les yeux, attendu qu'une terre qui se fend, ou qui paroît avoir fait une maniere de croûte, est fort désagréable à voir ; je demande enfin qu'elle paroisse un peu humide pour réjouir davantage la vûë.

Il reste à parler des arrosemens de dehors, ce sont ceux-ci qui demandent encore particulierement beaucoup de sagesse, & qui cependant sont, ce me semble, faits d'ordinaire avec moins de raison.

J'estime donc que dès qu'on a sorti les Arbres, & qu'ils sont rangés dans la place où ils doivent demeurer, il faut aussi-tôt leur donner à chacun un grand arrosement pareil à celui que nous venons d'expliquer à l'occasion de l'arrosement de l'entrée ; il faut que cet arrosement y soit grand & ample, & même afin qu'il soit meilleur & mieux fait, il faut avec de grosses chevilles de fer, ou de bois percer la motte en différens endroits, & la percer avec quelque effort, ensorte pourtant qu'on évite autant qu'il est possible, d'écorcher les racines ; ainsi par les différens trous que ces chevilles auront fait, l'eau pénétrera plus avant, & plus amplement dans toutes les parties de chaque motte, où il est néceſsaire qu'elle pénétre.

Outre ce premier grand arrosement, j'en fais donner encore deux assez grands chaque semaine, pendant que je vois les Arbres fleurir & pousser, c'est-à-dire dans les mois de Mai, Juin & Juillet; & si ensuite de ces trois mois jusqu'à la mi-Octobre, qui est le tems de serrer, la secheresse & la chaleur de l'Eté sont grandes, & que quoique l'Oranger fasse voir par ses feuilles à demi-closes, ou baissées & mollasses, qu'il a besoin d'un peu de secours, & qu'en effet fouillant la terre un peu avant, elle paroisse seche ; je veux encore qu'environ de dix en dix jours on fasse un grand arrosement, & que même quelquefois on en fasse un second qui soit médiocre, & surtout pendant le mois d'Août, que d'ordinaire les Orangers se remettent à pousser, à condition toutefois qu'on ne fera point ce dernier arrosement, si la terre paroît assez humide ; car

ce n'eſt pas toujours la ſechereſſe de la terre qui fait faner les feuilles,elles ſe fanent aſſez ſouvent dans les tems qu'il ſe prépare quelque orage en l'air,ou quand l'Oranger n'étant pas encore bien établi en racines,il eſt trop expoſé au grandSoleil; & par conſéquent il s'enſuit que dans ces tems-là il ne faut qu'obſerver les terres, pour voir ſi elles ſont ou ſeches, ou humides, & regler ſur cela les arroſemens, c'eſt-à-dire, qu'il en faut faire ſi les terres ſont ſeches, & qu'il n'en faut point faire, ſi elles ſont paſſablement humides : il n'y a perſonne qui n'ait éprouvé que certains Orangers ne laiſſent pas de paroître toujours fanés, quelque quantité d'eau qu'on leur donne.

Il eſt bien vrai qu'ayant aſſez ſouvent remarqué deux choſes à cet égard ; la premiere, que quand quelques Jardiniers ont l'eau à commandement, ils ſont ſujets à trop mouiller leurs Orangers, ſoit par eux, ſoit par leurs garçons ; & la ſeconde, que quelques autres ſont ſujets à ne les pas aſſez mouiller, quand ils ne peuvent avoir d'eau qu'avec beaucoup de peine, la pareſſe faiſant en cela violence à leur naturel, toujours porté à beaucoup arroſer,ou à leur mauvaiſe habitude. Il eſt, dis-je, bien vrai qu'au premier de ces deux cas j'exhorte volontiers à ne faire que de médiocres arroſemens, étant certain qu'en telles occaſions on en feroit pour l'ordinaire de trop grands ; & au deuxiéme cas, j'exhorte à faire tout le contraire, c'eſt-à-dire, d'arroſer beaucoup, y ayant grand lieu de craindre que n'ayant de l'eau qu'avec aſſez de peine, on n'arrosnt pas ſuffiſamment. Je ſçai bien que les Jardiniers ſages n'auront pas beſoin de tels ordres ſi oppoſés ; mais enfin pour concilier ces deux avis, je me fixe à la regle ci-deſſus preſcrite, ſuppoſé que les terres ſoient compoſées de ma façon, & ainſi arroſant réguliérement deux fois la ſemaine, en de certains tems, qui ſont les tems chauds, les tems de la fleur, & de la grande pouſſe, & cela de maniere que parmi ces arroſemens il y en ait au moins toujours un médiocre entre les deux grands, & arroſant ſeulement une fois tous les huit ou dix jours dans les autres tems, on aura ſes arbres en très-bon état, pour ce qui concerne les arroſemens : ſur quoi on pourroit dire que les Orangers ont cela de commode, qu'à cet égard ils ſont preſque comme les hommes ſages ſur le fait de la boiſſon ; car comme ceux-ci ne demandent ordinairement à boire qu'au beſoin, c'eſt-à-dire, quand ils ſont altérés ; ſi-bien que de les faire boire quand ils n'en ont pas de néceſſité, bien loin de leur faire plaiſir, on ne

fait que les incommoder; ainſi aſſez ſouvent les Orangers marquent, ce ſemble, eux-mêmes le tems qu'ils ont beſoin d'être arroſés, enſorte que ſurement on leur fait tort quand on les arroſe mal-à-propos; au lieu que, pour ainſi dire, on leur fait plaiſir quand on les arroſe dans le tems que leurs feuilles molaſſes & pliées donnent à connoître que le pied a ceſſé d'agir faute d'humidité. Mais ce qui eſt vrai ſur le fait de cette comparaiſon, eſt que le Jardinier ſage & habile ne doit jamais attendre que ſon Oranger ſoit réduit à lui donner un tel ſignal pour l'avertir de ſon devoir; auſſi ne doit-il pas manquer à y répondre, ſi le ſignal n'eſt pas trompeur, ainſi que nous l'avons ci-devant expliqué. Mais comme il y a des arroſemens bons & ſalutaires, il y en a auſſi de mauvais & pernicieux. Je m'en vais expliquer ce que je penſe de ceux-ci, pour y apporter la modération que j'eſtime convenable.

CHAPITRE IX.

Inconvéniens qui arrivent aux Orangers, tant par les trop grands arroſemens, que par le feu qu'on fait dans les Serres.

IL ne m'a pas été difficile de remarquer que l'eau étant donnée avec trop d'abondance aux Orangers encaiſſés, y fait d'ordinaire deux grands déſordres: il eſt bien vrai qu'on ne s'apperçoit pas du mal au moment qu'il commence à ſe former; mais enfin la ſuite ne le fait que trop ſentir, quand il n'y a plus lieu de l'empêcher.

Le premier déſordre conſiſte en ce que ces grands & fréquens arroſemens de l'Eté accoutument, pour ainſi dire, ces Arbres à une maniere de vie, qui, quoique peu propre pour eux, ne laiſſeroit pas cependant de les faire ſubſiſter, ſi elle pouvoit leur être continuée l'Hyver. La grande facilité qu'ils ont de s'accommoder de toute ſorte de nourriture, leur produiroit cet avantage ſi ſingulier; mais comme on ſçait bien que de tels arroſemens leur ſeroient mortels pendant le froid, on ne manque pas de les leur retrancher; & ainſi pour éviter l'inconvénient de la mort, qui eſt en effet le plus grand de tous, on vient à tomber dans un autre, qui n'eſt pas ſans de grands déſagrémens, c'eſt-à-dire, preſque tous les ans ces Orangers ont le malheur de ſe dépouiller. Or on ne peut faire réflexion ſur un changement ſi fâcheux, qu'on ne

viennent en même temps à conclure, qu'il provient ſans doute de ce que les racines, faute d'avoir eu pendant les ſept mois de ſerre la nourriture qu'elles avoient accoutumé d'avoir les cinq mois précédens, ont entierement diſcontinué d'agir à leur ordinaire, & voilà pourquoi les feuilles ſe trouvant ſans le ſecours d'une ſeve perpétuelle dont elles avoient beſoin, n'ont pû ſe maintenir dans le poſte où la nature les avoit miſes au moment de leur naiſſance, ſi bien que leur chûte en eſt infailliblement ſurvenue; & pour-lors ne connoiſſant pas ſuffiſamment la cauſe de ce mal, on fait beaucoup de faux raiſonnemens, pour s'en prendre à d'autres choſes, qui, peut-être n'y ont nullement contribué, ſuppoſé toujours que la Serre fût bien conditionnée.

En ſecond lieu (& ceci eſt le plus important,) comme la qualité des jets dépend entierement de la qualité des racines, & que les racines dépendent particulierement de la qualité de la nourriture, il eſt indubitable, que quand celle-ci eſt mauvaiſe & peu ſolide, les racines nouvelles qui s'en font, ne peuvent être que foibles & petites, & par conſéquent la ſeve qu'elles fabriquent étant d'une miſérable conſtitution, elle ne peut faire que des jets menus, courts, fluets, & des feuilles petites, mollaſſes, & ſouvent jaunes: de-là vient que ces Orangers, qui faute de bonne nourriture pendant l'Eté, étoient déja devenus infirmes, achevent, pour ainſi dire, de tomber en langueur & en miſere, quand le froid, qu'ils craignent ſur toutes choſes, vient les attaquer; le grand fonds de la vigueur qui leur eſt naturelle, les aura fait réſiſter long-temps à la mauvaiſe culture qu'on leur aura faite: mais enfin ce fonds venant à s'épuiſer à la longue, ils ſeront venus dans un état ſi languiſſant & ſi miſérable, que pendant quelques années enſuite on aura grand'peine à les rétablir, & que peut-être ils en mourront.

Nous avons dit ailleurs, ce qu'il n'eſt pas hors de propos de répéter ici, que ce n'eſt pas de la ſubſtance matérielle de la terre, que les racines compoſent la ſeve qui ſert de nourriture à toutes les parties de l'Arbre, ce n'eſt purement que de l'eau, qui ayant paſſé au travers de la terre, a pris une partie du ſel ou de la qualité dont cette terre étoit revêtue; de maniere que ſi cette terre, dont ſans doute le ſel n'eſt pas infini, vient à être ſouvent lavée par de fréquens arroſemens, il arrive enfin que par ce moyen elle perd tout ce qu'elle avoit

de sel, & ainsi au bout d'un peu de temps, les racines ne trouvant plus de sel dans l'eau qui humecte la terre, ou au moins n'y en trouvant que fort peu, elles n'en peuvent faire de bonnes racines nouvelles, & par conséquent ni de bonne séve, ni de bonnes branches, ni de bonnes feuilles, ni de belles fleurs, &c. comme elles en font quand elles se trouvent dans une terre qui est bonne, & médiocrement humide, d'où je conclus, ce me semble avec assez de raison, que pour faire les arrosemens à propos, il faut beaucoup plus de sagesse qu'il n'en paroît dans la conduite ordinaire de la plûpart des Jardiniers.

D'un autre côté, par l'usage du feu que la plûpart d'entr'eux affectent de faire dans les Serres, les Orangers & Citronniers courent d'autres inconvéniens, qui sont encore très-pernicieux : une longue expérience me l'a appris, & voici un raisonnement qui m'y a confirmé. Ce feu est ou grand ou petit : s'il est petit, sa chaleur ne peut agir que sur ce qui est près de lui, & n'agit nullement sur ce qui en est éloigné, par exemple, si on le met en bas, & en peu d'endroits, comme c'est l'ordinaire, il ne peut agir ni sur les têtes un peu élevées, ni sur les côtés qui sont opposés ou éloignés de ce feu ; & si on le met en lieu élevé, il ne peut agir sur les branches basses : ainsi supposé qu'il pût faire quelque bien, ce que je ne crois pas, toujours est-il vrai, qu'étant petit, il n'en fait que peu, & en peu d'endroits, & par conséquent son secours n'est pas considérable, ou plutôt il est inutile.

Que si d'un autre côté ce feu est grand, comme le propre de tel feu est de dessecher ce qui est humide par tout où sa chaleur peut s'étendre, il dessechera sans doute l'écorce des arbres & des branches, & sur-tout l'endroit où les feuilles tiennent, & par conséquent il retressira & bouchera les canaux de la seve, qui doivent toujours demeurer humides & ouverts, pour servir de passage & de conduite perpétuelle à la seve de ces Arbres, attendu que, comme j'ai dit ci-dessus, il est indispensablement nécessaire que sans aucune discontinuation, il leur vienne de la séve, tant à la tige & aux branches, qu'aux fruits & aux feuilles, si bien que le désordre ne manque pas de leur arriver, dès que le secours discontinue, la seve étant sans doute à cette sorte d'Arbre ce que l'eau est aux poissons, ce que l'air est à tous les vivans terrestres, & même ce que les fondemens sont aux édi-

fices, & ce que la main est aux poids, qu'elle tient suspendus en l'air.

En tout cas ce feu, comme disent les Philosophes, altere l'air, c'est-à-dire qu'il y cause un changement notable; car il fait à son égard la même chose qu'il fait d'ordinaire à l'égard de l'eau; l'expérience nous apprend, que si l'eau qui vient de bouillir, se trouve bien-tôt après dans un lieu où elle cesse d'être échauffée, elle est, pour ainsi dire, bien plus sensible au froid; c'est-à-dire qu'elle est bien plutôt glacée qu'une autre qui n'aura pas été près du feu, ainsi pour les impressions du froid en ce qui regarde l'air, ce feu dans la serre fait, que l'air de cette serre est beaucoup plus susceptible de la gelée qui l'environne de tous les côtés, que celui qui n'aura senti nulle chaleur de cette nature; ces sortes de chaleurs causées par du charbon allumé, soit dans un poële caché, soit dans des terrines, quoiqu'elles soient capables d'empêcher certains effets du froid à l'égard des animaux, qui n'en prennent qu'autant qu'ils sentent en avoir besoin, cependant elles ne l'empêchent pas assez à l'égard des Orangers: ces Arbres n'ont pas le don de connoître au vrai le degré de chaleur étranger qui peut leur convenir contre le froid des Hyvers; & dans la vérité, pour pouvoir tirer avantage du feu artificiel en faveur de nos serres, il faudroit premierement que nous connussions la juste mesure du besoin que ces Arbres en ont, soit pour être absolument défendus de l'attaque du froid, soit pour retrouver si bien la chaleur perdue, que dans la suite il ne leur en restât aucune infirmité, mais nous n'avons point cette connoissance: un Oranger qui a senti la gelée, perd infailliblement ses feuilles, & devient infirme pour long-temps: il faudroit en second lieu, que dans toute l'étendue de la serre cette chaleur fût toujours en même état, ce qui n'est point, & ne peut pas être, car elle ne peut jamais être, ni juste dans sa durée, ni, comme disent les Philosophes, être reglée dans son intention; cela veut dire, que comme tout le monde l'éprouve assez, elle ne peut avoir une durée perpétuelle & uniforme, & principalement pendant la nuit, qui est le temps que le froid agit le plus vivement, & que le Jardinier dort avec le plus de tranquillité; par conséquent un feu, qui dans le commencement que le charbon s'allume est médiocre, qui devient après fort grand, & enfin la matiere venant à être consommée, diminue notablement, ou finit tout-à-fait; un tel feu, dis-je, fait assurément un grand désordre dans cette serre, puisqu'il y gâte les branches voisines, qu'il y desseche les feuilles; & que sur-tout il altere l'air, qui

fait ici tout le bien & tout le mal, selon qu'il est bien ou mal conditionné.

J'estime donc, que les véritables remedes pour conserver les Orangers serrés contre le froid qui leur est si funeste, sont, comme nous l'avons expliqué ci-dessus, une bonne exposition, des portes bien épaisses & bien closes, des fenêtres bien fermées, avec de bons chassis doubles, & bien calfeutrés, & principalement de fort bonnes murailles : mais en cas que les serres dont on se sert, n'ayent pas été bâties d'abo rd pour être ce qu'elles sont, comme il arrive assez ordinairement : car, par exemple, ce sont des lieux qui auront servi ou de Sale, ou de Celier, ou d'Ecurie, &c. & à l'occasion de la curiosité qui aura pris pour des Orangers, on sera résolu de les faire servir d'Orangerie pour un temps; en tel cas, dis-je, le plus sûr est de faire bâtir, soit en dedans soit en dehors, (selon que les lieux le permettront) quelque contre-mur d'un bon pied d'épais : & cela de la hauteur & longueur de toutes les murailles suspectes : ce contre-mur doit être de maçonnerie bien faite, ou même dans un besoin on le peut faire de fumier grand & sec, bien battu l'un sur l'autre ; ensorte que pour le tenir toujours en état, & empêcher qu'il ne tombe, on ait soin de planter en terre, environ de quatre en quatre pieds, de grosses perches, ou des chevrons, tout joignant ce contre-mur de fumier sec.

Ces fumiers en dedans ne sont pas sans doute agréables, ni à la vûe, ni à l'odorat, & même ils menacent de servir de retraite aux Rats & aux Souris, qui sont capables de ronger l'écorce, ou les racines de nos Arbres; mais outre qu'on a beaucoup de moyens & de facilités de détruire une bonne partie de ces animaux ; ils ne sont pas à beaucoup près si funestes & si pernicieux aux Arbres serrés que les gelées, contre lesquelles tels contre-murs de fumiers sont employés, en attendant qu'on fasse une bonne serre ; & ceci doit pareillement servir de réponse à l'objection faite en faveur de la vûe & de l'odorat : je souhaite extrêmement qu'on n'en vienne point à une telle extrémité, & qu'on ait toujours commencé à bâtir exprès une bonne serre.

Que si outre toutes ces précautions on s'apperçoit de quelque glace dans la serre, cela par le moyen de quelque linge mouillé, ou de petits vases plein d'un peu d'eau, lesquels pendant l'Hyver il est nécessaire de mettre dans cette serre en différens endroits, & surtout auprès des portes & des fenêtres & sur le bord des caisses, afin d'observer, si le froid, contre lequel on doit ici être toujours en gar-

sé & en inquiétude, aura été capable d'y pénétrer; en ce cas là, un remede infaillible pour avoir une chaleur douce, uniforme, & qui dure autant qu'on le peut souhaiter, c'est d'y allumer des flambeaux ou des lampes, de la durée desquels on soit assûré, & les mettre ainsi allumés, soit dans l'entre-deux des chassis opposés aux fenêtres, si c'est par là que le froid a pénétré, soit auprès des portes, soit dans toute l'étendue de la serre, prenant si bien ses mesures, que la flamme ne touche point aux Arbres & qu'il n'arrive point de cessation d'une telle chaleur, comme on le peut aisément faire; l'expérience d'une bougie allumée dans un Carrosse bien fermé, ou de plusieurs dans une chambre pareillement bien close, servira pour confirmer cet expédient, comme elles m'ont servi pour me le faire imaginer.

CHAPITRE X.

De ce qui est à faire à la tête des Orangers, tant pour rétablir ceux qui ont été long-tems négligés ou mal conduits, ou même gâtés, soit par le froid, soit par l'humidité, soit par la grêle, que pour parvenir à avoir des Orangers, qui soient en tout temps beaux & agréables dans leur figure, & qui soient toujours bien sains, & vigoureux.

POUR satisfaire à l'importance & à l'étendue de ce Chapitre, j'estime qu'il faut ici d'abord proposer l'idée que je me suis faite de la beauté d'un Oranger, soit grand, soit petit, soit médiocre; car il en est de beaux des uns & des autres, aussi-bien que parmi les animaux de chaque espece il en est de beaux de tout âge & de toute taille; mais ce qui est vrai, c'est que rien n'est plus rare que de trouver des Orangers qui soient en même tems fort grands, & parfaits; au lieu qu'il en est assez de médiocres qui sont beaux, & accomplis; il faut pareillement dire, que véritablement il est de beaux Orangers en Buisson (on appelle Orangers en Buisson ceux dont les branches commencent dès le bas) mais que ceux qui ont une tige belle, bien droite & haute, environ depuis deux pieds & demi jusqu'à trois ou quatre, ou tout au plus jusqu'à cinq, ont beaucoup plus d'agrément, & pour ainsi dire ont plus de noblesse & de majesté que les Buissons. Je ne suis pas trop pour les tiges qui passent cette hauteur, quoique d'ailleurs elles ayent

leur beauté, & qu'elles ayent en effet quelque chose de royal; elles seroient, ce me semble, admirables pour des Arbres en pleine terre, mais pour des Arbres en caisse, elles entraînent de trop grandes sujettions & de trop grands embarras, tant pour le transport & le remuement, que particulierement pour la hauteur des portes & des serres: une serre de quinze à seize pieds est d'une belle grandeur, & peut assez bien s'accommoder à la portée de toutes sortes d'honnêtes curieux; mais dès qu'il en faut qui ayent des vingt, vingt-deux & vingt-quatre pieds de haut, comme il en faut pour des Arbres, qui ayant des huit, neuf, ou dix pieds de tige, ou même davantage, doivent avoir des têtes à proportion, & des caisses de quatre ou cinq pieds de haut, je vous avoue que cette hauteur me fait peur, y ayant, ce me semble peu de gens qui puissent parvenir à faire de tels bâtimens; à peine même voit-on des portes de Villes qui ayent une telle élévation; cependant nous devons grandement loüer l'habileté de celui qui de nos jours a osé élever de tels Arbres, & nous devons même espérer, que comme ils paroissent dignes de la curiosité du plus Grand Monarque du monde, nous les verrons bien-tôt faire un ornement extraodinaire dans ses Jardins.

Or donc, pour pouvoir dire que la tête d'un Oranger, quel qu'il soit, possede toute la beauté qui lui convient, j'y demande six conditions principales.

La premiere, que cette tête soit d'une figure ronde, mais de maniere que cette rondeur soit large, étendue, presque plate, & approchant de la figure d'un champignon nouveau né, ou d'une calotte, & que cependant ce ne soit point une rondeur affectée, comme celle qu'on donne à des Mirtes, des Ifs, des Filarias, des Chevrefeuilles, des pieds de Buys, où l'on ne veut rien que de forcé & de contraint; mais je veux que ce soit d'une rondeur naturelle, & qui, pour ainsi dire, ait un air libre, & sans art, comme nous en voyons d'ordinaire aux Maronniers d'Inde, aux Tilleuls, aux Chataigniers, &c.

La seconde condition est, que cette tête soit pleine, sans avoir cependant aucune confusion par dedans, c'est-à-dire, que dans le milieu elle ne doit pas être vuide, comme nous affectons que nos Arbres Fruitiers le soient, mais elle doit être garnie d'une quantité raisonnable de branches toutes belles, toutes bien nourries, toutes presque égales en grosseur, & enfin toutes faciles

à voir, & même à compter tout d'un coup, si on le veut : c'est ici une des principales conditions de la beauté des Orangers ; mais en même temps elle est une des plus rares, car beaucoup de gens ne comptent pas cette confusion pour un aussi grand défaut qu'il me le paroît.

La troisiéme condition est, que les branches qui composent la tête de l'Arbre, soient si bien nourries, & si vigoureuses, que leurs extrémités au lieu de pancher du côté de la terre, comme on en voit une infinité qui le font, se soûtiennent, & se redressent du côté de l'air, & que ces branches ainsi redressées soient chargées de belles feuilles bien vertes & bien grandes, & qu'enfin la derniere longueur, qui est arrivée à chacune de ces branches, n'excede pas d'ordinaire un demi-pied ; les raisons de cette troisiéme condition sont premierement, que si les branches sont panchantes, c'est en elles une marque de foiblesse si grande, que jamais ils ne sçauroient se redresser, & comme les nouveaux jets ne viennent qu'aux extrémités des vieux, desquels ils suivent naturellement la situation, il arrive que tout ce que des jets ainsi foibles & panchés viennent à pousser, se trouve encore plus foible, & plus renversé, & par conséquent fait enfin un fort vilain effet : les raisons de cette troisiéme condition sont en second lieu, que si les feuilles sont petites & jaunes, elles marquent beaucoup d'infirmité dans le pied, attendu que le naturel de cet Arbre est de les avoir grandes, larges, vertes, épaisses, &c. elles marquent par conséquent, que bien tôt elles viendront à tomber, & à laisser cet Oranger sans l'ornement qui le doit toujours accompagner : enfin les raisons de la troisiéme condition que j'ai proposée, sont que si la derniere longueur est excessive, c'est-à-dire d'un pied, ou davantage, comme les feuilles ne sont tout au plus que trois ou quatre ans attachées à la branche qui les a produites, (& encore pour cela faut-il que tel Arbre soit très-vigoureux) car à la plûpart de ceux que nous voyons, elles n'y restent gueres qu'un an ou deux ; comme, dis-je, les feuilles ne vivent que trois ou quatre ans, il arrive qu'enfin ces feuilles venant à tomber à leur tour, il paroît de longues branches dépouillées qu'il ne faudroit point voir & ainsi il se fait quelque chose de dégarni, qui déplaît entierement à la vûe ; c'est pourquoi si quelque jet au Printemps prend le train d'excéder la longueur du demi-pied, il faut aussi-tôt le pincer pour l'assujettir à cette mesure.

La quatriéme condition demande principalement, que l'Arbre fasse, ou soit en état de faire tous les ans beaucoup de beaux

jets au Printemps, autrement s'il n'en fait point, ou qu'il n'en fasse que de fort petits & de fort menus, il a dû défaut dans le pied, & ainsi dans l'année d'après il court risque de se dépouiller, ce qu'il faut éviter par tous les soins imaginables : or les jets ne sont beaux que quand ils sont un peu longs & un peu gros, & que par conséquent, comme nous venons de le dire, ils se soûtiennent d'eux-mêmes sans pancher leur extrémité, étant infaillible que pour-lors ils ont ces feuilles grandes, & bien vertes que nous souhaitons, & avec cela on évite sûrement l'inconvénient du dépouiller, puisque les feuilles qui ont trois ans passés, venant à tomber selon le cours de la nature, on a toujours celles des deux dernieres années avec celles de l'année courante, pour soûtenir l'ornement & la décoration de l'Arbre.

La cinquiéme condition veut qu'il fasse tous les ans, non pas une quantité infinie de fleurs, mais une quantité raisonnable de celles qui sont belles, c'est-à-dire qui sont grandes, longues, larges & lourdes, & qui ensuite donnent suffisamment de beaux fruits; sur quoi je dois dire, que les Orangers font au Printemps de deux sortes de fleurs ; les unes viennent sur les bois de l'année précédente, & communément celles-là sont petites & rondes, & viennent par confusion, de sorte qu'il en tombe beaucoup sans achever de fleurir ; ce sont les premieres à paroître au Printemps ; malheur à l'Arbre qui s'en charge trop, & qui appartient à des gens qui l'en trouvent plus beau ; c'est une beauté de peu de durée, la suite n'en sera que fâcheuse & dégoûtante.

Je sçai bien que mes sentimens en ceci ne seront pas au goût de tout le monde, y ayant beaucoup de curieux, qui croyent qu'un Oranger ne sçauroit avoir trop de fleurs : je ne puis m'empêcher de déclarer qu'à mon sens c'est une erreur, dont eux-mêmes se guériroient par le temps ; je serois volontiers de leur avis, s'il étoit possible de marier la grande quantité de ces sortes de fleurs avec les autres conditions, dont il est vrai que je fais plus de cas, la beauté de l'abondance des fleurs n'étant qu'une beauté d'environ quinze jours, au lieu que les autres sont des beautés de toute l'année, & par conséquent préférables.

Les autres fleurs d'Orangers viennent à l'extrémité des jets de l'année, & communément celles-là ont toutes les belles & bonnes qualités requises ; elles ne viennent pas en confusion, elles sont grandes, longues & bien nourries, & ne commencent que

dans

dans les premiers jours de Juillet; il est à souhaiter d'en avoir suffisamment de celles-ci.

Enfin la sixiéme condition de la beauté d'un Oranger demande qu'il soit net de toutes sortes d'ordures, de poussiere, & particulierement de Punaises & de Fourmis: nous avons déja fait connoître au commencement de ce Traité, que rien n'est plus aisé que d'en venir à bout.

Après avoir proposé l'idée que je me suis faite d'une belle tête d'Oranger, & avoir principalemenr supposé, qu'on n'a pas manqué de faire à l'égard du pied, tout ce qui étoit nécessaire pour le mettre en état de bien pousser; car de-là dépend tout le reste: il faut examiner présentement ce qui est à faire pour parvenir à cette idée, soit à l'égard des Arbres qui n'ont pas encore commencé leur tête, & sont nouvellement encaissés, soit à l'égard des autres qui n'ont reçû aucune conduite, ou pour ainsi dire aucune éducation.

Premierement, pour ce qui est de la rondeur & de la plénitude de la tête, je suppose, qu'après l'avoir bien imaginée, ou au moins approuvée, on s'appercevra aisément des défauts qui lui sont contraires, si-bien qu'on ne sera pas content de voir un Oranger vuide dans le milieu, ni un qui soit plat par quelqu'un des côtés, ou trop allongé par quelqu'autre, ni un qui monte en piramide comme un Cyprès, ou de qui les branches pour être trop foibles panchent vers la terre, comme sont d'ordinaire celles de ces Cerisiers, qu'on appelle tardifs; on ne pourra pas même souffrir aucune branche, qui excedant les autres, défigure la rondeur commencée.

Et ainsi pour remedier au vuide, comme ce n'est pas un défaut qui soit ordinaire à l'Oranger, lequel au contraire est naturellemenr plein & confus, aussi-bien que la plûpart de tous les autres Fruitiers, on doit croire qu'il n'est vuide, que parce que quelque faux habile Jardinier aura affecté de le faire, ou parce que malheureusement & inopinément quelque branche du milieu aura été rompuë: dans l'un & l'autre cas il n'est question que de conserver d'autres branches, que la nature ne manquera pas d'y pousser si l'Arbre est bien vigoureux, ou s'il n'y paroît pas assez de disposition pour cela, attendu que l'Arbre est devenu malade & languissant, il ne faut que se résoudre de bonne heure à ravaler une ou deux des plus grosses branches voisines de ce milieu, & être assûré qu'étant ainsi ravalées elles en pousseront d'autres, qui

corrigeront en peu de temps le défaut dont eſt queſtion.

A l'égard d'un Oranger imparfait dans ſa rondeur ; qui par exemple ſe trouve plat par quelqu'un des côtés, ce défaut peut venir de deux cauſes ; c'eſt à ſçavoir, ou de quelque accident qui aura rompu quelque branche, laquelle naturellement contribuoit à la rondeur, & en ce cas, il faut néceſſairement ravaler la partie conſervée juſqu'à l'endroit, où un Jardinier ſage & habile juge que la rondeur ſe peut le mieux rétablir.

Ou il vient de ce que le Jardinier négligent, ou mal habile aura laiſſé pouſſer en liberté une ou deux groſſes branches dans leſquelles toute la vigueur de l'Arbre paroiſſoit prendre ſon cours, pendant que la partie la plus foible demeuroit, pour ainſi dire, abandonnée, au lieu qu'il devoit pincer à une hauteur raiſonnable telles groſſes branches dans le temps qu'elles pouſſoient, ou au moins les tailler courtes l'année d'après au Printemps.

Telles branches étant pincées, ou taillées à propos, n'auroient pas manqué de pouſſer tout autour de leur extrémité pluſieurs autres branches, qui auroient fait un Arbre rond ; ainſi pour corriger un tel défaut qui eſt grand à mon ſens, il en faut néceſſairement venir à une opération qui paroît cruelle, c'eſt-à-dire à ravaler toutes les branches échappées, & réduire tout l'Arbre à commencer une rondeur agréable à l'endroit que l'on juge le plus à propos ; ce qui communément peut aller aux environs de l'endroit foible d'un tel Arbre ; ou bien il faut commencer la figure ſur l'extrémité de telles branches échappées, s'il y a apparence que l'effet en doive être agréable, & cela étant on abandonnera tout ce qui étoit reſté bas & foible.

Si la figure d'un Oranger paroît défectueuſe en ce qu'un côté ſe ſera trop allongé, il n'y a d'autre remede que celui de retrancher entierement toute la partie, qui, pour ainſi dire, eſt ſortie de ſon rang, en s'allongeant plus qu'il ne falloit.

La même choſe eſt à faire pour celui qui paroît pointu, c'eſt à-dire, qu'il faut retrancher tout ce qui eſt emporté, & qui empêche que la tête n'ait cette rondeur un peu plate, que nous ſouhaitons.

Mais quand la plûpart des branches ont leurs extrémités qui

panchent en bas, c'eſt un défaut qui leur vient de ce qu'elles ſont trop foibles, car naturellement toutes les branches ſe ſoûtiendroient droites ſi elles étoient aſſez groſſes, & aſſez fortes pour porrer le poids de leurs feuilles: or ce défaut de foibleſſe eſt cauſé, tantôt par la mauvaiſe nourriture, & tantôt par le grand nombre de branches qui ſont à nourrir, eu égard à la vigueur du pied, quelle qu'elle ſoit, grande ou petite, cette vigueur ne pouvant enfin aller que jusqu'à un certain point ; c'eſt pourquoi il faut que le Jardinier ſoit aſſez habile, premierement pour ſçavoir donner une bonne terre; le Chapitre ci-deſſus en traite amplement ; & en ſecond lieu, ayant fait ſon devoir de ce côté-là, il faut qu'il ſçache connoître certainement la charge que ſon Arbre peut porter, afin de ne lui laiſſer de branches qu'autant qu'il en peut nourrir de belles, & bien ſoûtenuës.

Voyant donc un Arbre avec ce défaut de branches trop panchées, lequel je ſuppoſe ne pas venir de la nourriture, j'eſtime qu'il faut commencer par lui ôter une grande partie de telles branches, c'eſt-à-dire toutes les foibles, & ſur-tout celles qui ne contribuent pas à rendre la figure agréable, pour ne conſerver que les fortes qui ſe trouvent bien placées.

Or telle opération ſe doit particulierement faire dans le temps de la pouſſe des Arbres, & pour cet effet il eſt néceſſaire de remarquer, que d'ordinaire en fait d'Oranger (il n'en eſt pas de même à la plûpart des autres Arbres) une branche qui naît, de quelque endroit qu'elle naiſſe, ſoit du corps de l'Arbre, ſoit d'une autre branche, elle eſt accompagnée d'une ſeconde, & ſouvent d'une troiſiéme ; ſur quoi on a cette réflexion à faire, que ſi la ſeve qui eſt partagée en deux ou trois canaux, étoit toute réduite à un ſeul, c'eſt-à-dire à une ſeule branche, cette ſeule branche qui ſe trouveroit avec une bien plus grande portion, en ſeroit aſſurément mieux nourrie, & par conſéquent plus groſſe, plus forte, & plus capable de ſe ſoûtenir droite, & de porter ſon poids.

Or on eſt le maître de raſſembler en un cette ſeve partagée, n'y ayant pour cela autre choſe à faire qu'à ébourgeonner, c'eſt-à-dire qu'à diminuer notablement le nombre de ces petits jets, juſqu'à n'en laiſſer d'ordinaire à chaque endroit qu'un ſeul, qui ſera celui qu'on juge le plus propre & le mieux placé, en ſorte qu'il puiſſe contribuer à la belle figure qu'on s'eſt propoſée ; il faut faire cet ébourgeonnement tout le plutôt qu'il eſt poſſible, afin qu'on ne laiſſe pas inutilement aller de la ſeve à des branches, qu'on ne doit

pas conserver; & afin qu'en même temps cette seve trouvant non-seulement son passage bouché, mais en trouvant un autre ouvert tout auprès, elle y entre pleinement, & le fortifie d'un considérable surcroît de nourriture, ce qui est aussi immanquable dans le succès, que la chose est facile à éxecuter.

Et il faut faire son compte, qu'il vaut beaucoup mieux n'avoir qu'un seul jet bien vigoureux, que d'en avoir deux ou trois médiocres; le seul qui est vigoureux, & qui par conséquent a de belles & grandes feuilles, remplit bien davantage que beaucoup de petits, qui ne sçauroient avoir que de petites feuilles.

Il arrive ensuite assez souvent, qu'une telle branche à qui on a fait venir la nourriture de deux ou trois, devient en peu de jours d'une grande longueur, si-bien qu'elle excede de beaucoup ses voisines, & par conséquent ruine notre simétrie; en ce cas-là, j'estime qu'il la faut nécessairement pincer, pour ne lui laisser à peu près que la longueur d'un demi-pied; c'est la longueur que je voudrois pouvoir regler à la pousse de tous les Orangers, pour faire que leur tête crût au moins tous les ans d'un pied de large en diamettre, mais non pas davantage, c'est-à-dire un demi-pied de chaque côté dans toute la rondeur; je ne veux pas qu'il en soit de même pour la hauteur, un bon demi-pied me suffit; on doit être content de cette augmentation d'étenduë en diametre, puisqu'elle promet une toise de plus en six ou sept ans; c'est quelque chose de très-considérable, quand on y peut parvenir; & il faut croire que l'Oranger ne fait pas son devoir, s'il n'y parvient pas, & la faute en doit être imputée au Jardinier.

Que si toutes les branches pincées en repoussent bien-tôt après d'autres, & qu'elles soient en assez grand nombre, & toutes assez bien placées, pour augmenter également par-tout la circonférence de notre Oranger, c'est une bonne fortune dont il faut profiter, mais elle arrive rarement; & partant s'il n'y a que quelque peu de branches, qui ayant été pincées repoussent des jets nouveaux à leur extrémité, il n'en faut conserver aucun, à moins qu'il ne contribuë à la beauté de la figure, ainsi il faudra ôter toutes les autres en les ébourgeonnant; & si le Jardinier mal-habile, ou mal-soigneux n'a pas fait l'opération du pincer que je viens de recommander, & qui se fait en Eté dans le temps que tels jets étans fort tendres, ils se cassent plus aisément que du verre, il en faudra venir à la taille, & se servir du couteau, quand ils seront devenus durs, soit qu'on le fasse à la fin de l'Eté devant que de serrer

ſes Orangers, comme il eſt très-bon de le faire, ſoit qu'on le faſſe au Printemps quand on les met dehors; car enfin il ne faut pas abſolument laiſſer aucune branche qui déborde & gâte la rondeur que nous devons chercher.

La taille des Orangers a un avantage, que la taille de beaucoup d'autres Arbres n'a pas, & particulierement à l'égard des Pêchers; il arrive aſſez ſouvent, qu'une branche de ceux-ci étant taillée ne repouſſe rien, parce que la gomme la fait périr, mais en matiere d'Orangers, quelque branche que ce ſoit qu'on ait coupée ou pincée à un Arbre vigoureux, ſoit foible, ſoit groſſe, elle ne manque pas d'en repouſſer beaucoup d'autres, & cela ſelon qu'elle eſt plus ou moins forte & vigoureuſe.

Je dois dire à propos du pincer en fait d'Orangers, qu'il ne faut jamais ſouffrir de longues branches nouvelles, ſi ce n'eſt à ceux qui ſont nouveaux plantés, & qui n'avoient ſimplement que la tige ſans aucunes vieilles branches; il eſt néceſſaire que ces ſortes d'Arbres en faſſent promptement d'aſſez grandes & d'aſſez dégagées pour former une tête qui ſoit proportionnée à la groſſeur & à la hauteur de leur tige; ils ne la feroient pas, mais au contraire ils en feroient une petite & pleine de confuſion, ſi ſuivant les regles ci-deſſus établies on pinçoit court les jets vigoureux qu'ils font d'ordinaire les premieres années.

Le temps de la grande pouſſe des Orangers eſt aux environs du Solſtice d'Eté, c'eſt-à-dire dans le mois de Juin, & c'eſt pour-lors qu'il faut être ſoigneux d'ébourgeonner, & de pincer auſſi-bien que d'arroſer un peu plus qu'à l'ordinaire, c'eſt-à-dire une fois ou deux la ſemaine, pour aider à cette premiere & grande action, & la faire durer plus long-temps; il ſe fait auſſi quelquefois un conſidérable redoublement de pouſſes vers la fin de Juillet, & au commencement d'Août, il faut y avoir les mêmes égards qu'à la pouſſe du mois de Juin; mais ſi ce redoublement ne vient que vers la fin du mois d'Août, ou au commencement de Septembre, il n'en faut pas faire grand cas; les jets de cette ſaiſon-là périront dans la ſerre, parce qu'ils n'auront pas eu le temps de s'aouſter, ainſi le plus ſûr eſt de les arracher dès qu'ils paroiſſent, partant la ſeve qui les commençoit, demeurera dans le corps des branches où ſe faiſoit ce redoublement, & les rendra plus fortes & plus vigoureuſes.

Si on voit que quelque branche, qu'on aura laiſſée aſſez grande en rencaiſſant, ne pouſſe cependant dans toute ſon étenduë que beaucoup de petits jets jaunâtres, foibles & langoureux, au lieu de quelques forts & vigoureux, qu'on s'étoit attendu de voir ſortir de ſon extrémité, & dont on croyoit avoir beſoin pour la beauté de la figure, pour-lors il ne faut faire aucun ſcrupule de la tailler dans le fort de la ſeve; tout ce qu'on conſervera s'en portera beaucoup mieux.

J'oſe même dire, qu'il n'eſt pas poſſible d'avoir des Orangers qui répondent à l'idée que je m'en ſuis faite, à moins qu'on n'ébourgeonne dans le temps de la premiere pouſſe, & ſur-tout pour les Arbres qui n'ont pas encore atteint cette grandeur de tête qui leur convient; conſtamment ceux qui n'ébourgeonnent point du tout, ou qui attendent à éplucher leurs Arbres que les fleurs en ſoient paſſées, ont véritablement plus de fleurs, mais auſſi ils n'ont pas de ſi beaux Arbres.

Les premiers ſont les plus à condamner, en ce que toutes les branches de leurs Arbres ſont toutes pleines de toupillons, & par conſéquent d'ordure & de Punaiſes, & même n'ont que de fort petites fleurs; les autres s'expoſent aſſez ſouvent auſſi-bien que les premiers à voir dépouiller les leurs, attendu qu'ils auront laiſſé entrer une partie de la vigueur de leurs Arbres dans des branches qui ſont à ôter, au lieu de la ménager pour celles qui ſont à conſerver, & qui en auroient été plus belles, plus fortes, & garnies de plus grandes fleurs & de plus grandes feuilles.

L'ébourgeonnement & le pincement ne contribuent pas ſeulement à arondir, remplir & étendre la tête d'un Oranger; mais ils donnent encore toutes les autres perfections, dont les Orangers ont beſoin; ils font que les jets en ſont beaux, gros, vigoureux & ſoûtenus; que les feuilles en ſont grandes, larges & bien vertes, & que l'Arbre eſt capable de faire tous les ans au Printemps beaucoup d'autres jets nouveaux; ils font produire une quantité raiſonnable de belles fleurs, & de beaux fruits enſuite; & enfin ils empêchent qu'il ne s'engendre ſur la tête une ſi grande quantité de Punaiſes & de Fourmis qu'on en voit ſur les Orangers trop touffus, & par conſéquent procurent cette netteté, qui réjouit & qui charme.

Et partant, ſi ſuppoſé toujours la bonne ſerre, un peu de ſoin &

d'induſtrie nous fournit le moyen infaillible de faire qu'en tout temps les Orangers ſoient beaux & agréables dans leur figure, & qu'ils ſoient particulierement toujours bien ſains & bien vigoureux pour tout le reſte; ne s'enſuit-il pas de-là qu'il n'eſt pas difficile de ſçavoir ce qui eſt à faire premierement pour établir ceux, qui peut-être ne ſont défectueux que du côté de la figure, étant d'ailleurs aſſez vigoureux, comme auſſi pour rétablir ceux, qui véritablement ne manquent pas par la figure, mais par le principal, qui eſt le défaut de vigueur, & enfin pour rétablir ceux, qui ayant ces deux défauts en même temps, ſont miſérables & prêts à périr.

Or en général le grand déſordre des Orangers leur peut arriver en quatre manieres différentes. Premierement, du côté de l'encaiſſement, qui peut-être aura été mal fait, & en de méchante terre, ou qui n'aura pas été renouvellé au beſoin. En ſecond lieu, il peut venir du côté de la Serre, pour y avoir été gâtés par le feu, le froid, ou l'humidité. En troiſiéme lieu, il peut venir de dehors, pour avoir été tourmentés par la grêle, par les grands vents, ou par quelque accident inopiné. En quatriéme lieu, enfin il peut venir, pour avoir été mal taillés, ou long-tems mal-traités de trop grands & trop fréquens arroſemens ſans néceſſité, ou de trop peu d'arroſemens pendant les mois de Mai, Juin & Juillet; car voilà, ce me ſemble, les principales cauſes du dépériſſement des Orangers.

Ce qui fait peur à cet égard, & donne même beaucoup de chagrin au Jardinier, eſt que pour rétablir ces Orangers, il en faut néceſſairement venir à de terribles abatis, tant du côté des racines, que du côté de la tête; abatis que peu de gens ſont capables de faire à propos, & que preſque tout le monde condamne à la premiere inſpection, quelque bien faits qu'ils ſoient; mais véritablement on doit eſpérer, qu'au moins les curieux habiles les approuveront, & que particulierement le ſuccès, quoiqu'un peu lent & tardif, les juſtifiera.

Et premierement, à commencer par ce qui eſt à faire à l'égard des racines d'un Oranger ou Citronnier infirme, ſi ces Arbres paroiſſent vieux encaiſſés, ſi-bien qu'on a lieu de juger que les racines touchent le fond de la caiſſe, & qu'ainſi ils n'y ont plus aſſez de nourriture; pour-lors il faut ſe réſoudre de les décaiſſer entierement pour leur ôter les deux tiers

de leur motte, & d'abord il faut examiner ſi la terre de cette motte paroît fort légere ; car ſi cela eſt, il la faut arroſer extrémement trois ou quatre heures avant que d'en venir au décaiſſement, afin que la terre étant bien mouillée, les racines y tiennent un peu davantage, & qu'ainſi on puiſſe plus facilement être le maître de n'en ôter que ce qu'on trouvera à propos, ce qui n'eſt point, quand les terres ſont légeres & ſéches, parce que pour peu qu'on y touche, il en tombe beaucoup plus qu'on ne voudroit ; mais ſi la terre paroît aſſez matérielle, on pourra en décaiſſant ſe paſſer des arroſemens dont nous venons de parler. Que ſi ces Arbres ne ſont encaiſſés que d'un an ou deux, & qu'ils ſoient cependant encaiſſés trop bas, pour-lors il faut encore examiner ſi les terres ſont trop fortes ou trop légeres. Si elles ſont trop légeres, il faut commencer par une eſpece de demi-rencaiſſement, c'eſt-à-dire, qu'il faut leur mettre le plus qu'on pourra de terres mieux conditionnées & mieux préparées que les précédentes, & cependant prendre garde de ne point ébranler l'Arbre, & de ne point découvrir les racines, car cela ſans doute leur feroit préjudiciable ; mais ſi les terres ſont trop matérielles, ou ſi même elles ne le ſont pas trop, je ſuis d'avis qu'on faſſe un entier décaiſſement, pour retrancher une partie de la motte, la mettre enſuite tremper, & puis la rencaiſſer de la maniere ci-deſſus expliquée : car en vérité tout ce qu'on pourroit faire à la tête ne ſerviroit pas de grand-choſe, ſi on ne commençoit par le pied, qui eſt ici le fondement de tout, & le ſeul ouvrier capable de fournir au rétabliſſement, à l'entretien & à la conſervation de la tête.

Après avoir fait au pied ce qu'il y falloit faire, il faut en ſecond lieu venir à travailler à la tête, & d'abord faire ſon compte, que ce qui eſt de plus affligé, ce ſont les extrémités des branches, auſquelles depuis quelque temps la nourriture ne peut preſque plus parvenir : ſi-bien qu'elles ſont altérées des ſéchereſſes, ſoit parce que la ſeve eſt beaucoup diminuée dans le pied, ſoit parce que la tête eſt trop chargée, eu égard à la vigueur du pied, ceci étant à peu près ſemblable aux eaux des fontaines jailliſſantes, qui ne ſçauroient plus monter à la hauteur ordinaire, ſoit parce que les ſources ſont affoiblies, ſoit parce qu'elles ſont trop partagées. Il faut donc rogner & ravaler ces extrémités de branches, & les rogner même notablement, parce que la prudence veut qu'après avoir traité le pied comme un infirme, on ne lui laiſſe plus
de

de charge qu'à proportion de ce qu'il en peut porter, c'eſt-à-dire, à proportion de ce qu'il eſt capable de faire. Or ſuppoſant qu'il eſt conſtamment infirme, comme nous venons de le voir dans les racines, on a été obligé de lui en retrancher une grande partie, c'eſt-à-dire, que le nombre des agens qui travailloient bien pour faire vivre tout le corps de cet Arbre, étant de beaucoup diminué par les grands retranchemens des racines, quoique véritablement ce ſoit pour un plus grand bien, il faut auſſi à proportion beaucoup diminuer la charge de la tête.

De plus, comme on doit s'attendre que vrai-ſemblablement il ſe fera de nouvelles branches aux extrémités des vieilles qu'on a racourcies, il faut s'être fait une idée ſi juſte de la beauté de la figure qu'on prétend former, qu'il ne vienne aucune branche nouvelle, qui par ſa ſituation ne puiſſe contribuer à cette beauté.

Or dans cette idée, il faut être également ſage & hardi; ſage, pour ne couper qu'autant qu'il en eſt beſoin; hardi, pour ne conſerver cependant rien d'inutile: il faut être pleinement le maître de ſon opération, ſans avoir rien qui gêne ou qui inquiéte; autrement ſi on ne travaille qu'en tremblant, par l'appréhenſion d'être blâmé d'en avoir trop coupé, on tombe d'ordinaire dans l'inconvénient de n'en pas couper d'abord aſſez; ſi-bien qu'on eſt enfin réduit à en couper encore davantage deux & trois années conſécutives, & ainſi on perd beaucoup de temps, dont on a grand ſujet de ſe repentir.

Ce n'eſt pas que, quelque habile qu'on ſoit à couper, on n'ait encore quelquefois de certaines extrémités coupées, leſquelles meurent ſans avoir rien pouſſé, & ſurtout en fait d'Arbres affligés de longues maladies, ſi-bien qu'on eſt encore obligé de les couper plus bas, ce qu'il faut faire du moment qu'on s'apperçoit qu'il n'y a plus rien à eſpérer (la ſéchereſſe accompagnée de noirceur, ou de quelque fente, le fait connoître bien aiſément,) & pour-lors on n'a point à ſe reprocher d'avoir trop abattu, qui eſt un reproche qu'on ne doit jamais avoir lieu de ſe faire.

Car enfin, quoiqu'en faiſant de tels rencaiſſemens, il faille couper beaucoup, cependant il faut être fort diſcret & retenu, pour conſerver tout ce qui mérite d'être conſervé, & ſurtout à l'égard des groſſes branches. Il n'en eſt pas de même des menues, qui par quelques feuilles qui y reſtent, ſemblent devoir donner quelque conſidération; au contraire, il faut, pour ainſi dire, être dur &

impitoyable à leur égard, telles feuilles ne manquent guéres de tomber quelques jours après qu'on a rencaiſſé, & ainſi on n'a pas beaucoup avancé de les avoir conſervées.

Mais en cas qu'on n'ait pas été aſſez hardi pour ôter ces petites branches en rencaiſſant, il faut ſûrement les ôter tout auſſi-tôt qu'on les voit ſe dépouiller, quand même on en verroit ſortir quelques jets paſſablement beaux; parce qu'en effet il ne faut compter pour beaux jets que ceux qui ſont gros & vigoureux, & qui naiſſans de quelque bon endroit de l'Arbre, ſoit des branches, ſoit de la tige, doivent contribuer à la beauté de la figure; juſques là, que ceux qui viennent à naître ſur de méchantes branches foibles des années précédentes, ne doivent, pour ainſi dire, être conſidérés que comme la fauſſe monnoye, qui a belle apparence, & rien davantage.

Je dois ici dire qu'il n'en eſt pas aux Orangers comme aux autres fruits, ſoit à pepin, ſoit à noyau, en ce qui regarde toutes ſortes de branches; car, par exemple, les groſſes, qu'on appelle de faux bois, ſont d'ordinaire pernicieuſes aux Arbres fruitiers. En effet, en quelque endroit qu'elles s'y préſentent, il leur faut preſque toujours faire la guerre pour les ôter, parce que rarement ſont-elles du fruit, qui eſt ce que nous y cherchons particulierement, & voilà pourquoi nous y conſervons avec tant de ſoin celles qui ſont foibles; mais aux Orangers, comme il ne faut viſer qu'à avoir un Arbre qui ſoit de belle figure, & qui marque beaucoup de vigueur, tant dans ſes feuilles que dans ſes jets, ſans ſe mettre beaucoup en peine de fleurs, qui ne viennent d'ordinaire qu'en trop grande quantité; de-là vient qu'il y faut conſerver tout le plus qu'on peut de groſſes branches, même celles de faux bois, pourvû que les unes & les autres ſe trouvent bien placées: en effet, il n'y a que celles-là qui ſoient capables d'en faire d'autres groſſes, autant que nous en avons beſoin, & par conſéquent de faire de grandes feuilles & de grandes fleurs, telles que nous devons les ſouhaiter.

Il eſt encore à propos que je faſſe remarquer ici, pour la conſolation de nos Curieux, que les premiers jets qui ſe font au bout des vieilles branches de ces Orangers qu'on a rencaiſſés malades, que ces premiers jets, dis-je, bien loin de paroître ſains & vigoureux, ils paroiſſent eux-mêmes malades & moribonds; mais cela ne doit nullement les inquiéter; ils ſont d'ordinaire comme la premiere eau qui ſort des tuyaux d'une fontaine nouvellement

faite ; cette premiere eau eſt ſale & bourbeuſe, comme ſe ſentant des ordures du lieu ſale où elle a paſſé; le tuyau n'eſt pas net d'abord, c'eſt elle-même qui le nettoye, & qui eſt pouſſée par les vents, que les belles eaux nouvelles de la ſource chaſſent devant eux, & enſuite on n'en voit plus que de belles; auſſi les premiers jets de l'Oranger malade ſont jaunâtres & langoureux, parce que tel Arbre n'avoit dans ſes branches qu'un reſte de ſeve, pour ainſi dire malade, comme étant provenue de racines malades, & malades de long-tems ; ainſi il ne faut pas s'attendre que tel Arbre faſſe ſi-tôt de nouveaux jets vigoureux, & des feuilles grandes & vertes, il ne s'en fera point qu'il ne ſe ſoit fait premierement de bonnes racines nouvelles, par le moyen du retranchement des vieilles, par le moyen de la bonne terre nouvelle qu'on lui a donnée en rencaiſſant, & par le moyen de la bonne culture. Il faut obſerver que ce qui viendra de bons jets nouveaux, ſe fera d'ordinaire au pied, & au deſſous de ces premiers, qui ſont venus jaunes & malades, & qui par le ſeul effort de la raréfaction du Printems, ont été produits indépendamment des racines nouvellement faites ; mais ces derniers jets, qui pouſſent plus bas en approchant du gros de l'Arbre, ſe font par l'opération des racines nouvelles, leſquelles agiſſant dans la bonne terre neuve qu'on leur a donnée, ſe préparent une bonne ſeve, & par conſéquent font de beaux jets, &c.

Or tels Arbres nouvellement rencaiſſés ſont quelquefois bien des années ſans pouvoir bien faire, & on pourroit dire, qu'ils reſſemblent aſſez à quelques animaux, qui ayant vécu long-tems d'une fort mauvaiſe nourriture, ont enſuite beaucoup de peine à ſe rétablir quand ils en trouvent de fort bonne ; il ſemble que, comme à ces animaux, l'eſtomac, les muſcles, les boyaux, &c. ſe ſont retreſſis par la faim & par la miſere ; tout de même à ces Orangers la peau qui couvre la tige, les racines & le ſiege du principe de vie, ſe ſoit rendurcie, de maniere que la chaleur qui doit réveiller & animer ce principe de vie, par lequel tout doit être mis en action, & réveiller en même tems les vieilles racines, pour commencer d'agir, ne puiſſent pénétrer juſqu'à eux, ni rarefier l'ancienne ſeve, & amollir la vieille écorce, pour donner paſſage aux nouvelles racines qui en doivent ſortir.

Mais quoique tels Arbres nouveaux encaiſſés ſoient quelquefois un aſſez long-tems ſans rien faire, comme ſi en effet ils étoient engourdis, cependant il n'en faut rien déſeſpérer, tandis

qu'on y remarquera quelque apparence de verd ; j'en ai vû être des trois & quatre ans sans rien pousser, & faire ensuite des merveilles.

Tous les Arbres font regulierement plûtôt des jets nouveaux que des racines nouvelles, comme nous l'avons expliqué dans le Traité des Plants; mais souvent les Orangers, aussi-bien que les Figuiers, font plûtôt des racines que des branches, & font aussi plus grande quantité de racines que de branches ; on peut vraisemblablement juger des uns & des autres, qu'il s'est fait des racines nouvelles quand on y voit des jets nouveaux; & si quelques-uns meurent, après avoir ainsi commencé à pousser, c'est une marque que les nouvelles racines ont péri; ce qui n'arrive que rarement.

Il faut encore ici observer, que si sur les vieilles branches de ces sortes d'Orangers dont nous parlons, il en sort de nouvelles en plusieurs endroits, & que les plus belles de ces nouvelles sortent des parties les plus voisines du corps de l'Arbre, en tel cas il faut entierement rapprocher sur ces plus belles, & abandonner les autres, afin de suivre la vigueur & la force par tout où elle se déclarera.

Je ne pense pas qu'il soit trop nécessaire d'avertir qu'il faut couvrir avec de la cire préparée les endroits coupés, soit aux grosses branches, soit à la tige ; c'est à quoi on ne manque guéres, tous les Jardiniers en sont d'ordinaire fort soigneux : plût à Dieu qu'ils le fussent autant du reste de la culture : cette cire ainsi préparée, empêche que l'ardeur du Soleil n'altere rien à la plaie, & elle se fait d'une très-petite quantité d'huile qu'on met fondre avec de la cire jaune neuve, ensorte que telle cire demeure après cela un peu molle & facile à manier & à s'étendre. Les Epiciers en vendent d'ordinaire de toute apprêtée ; & pour la faire valoir davantage, ils la colorent à peu de frais, soit de rouge, soit de verd, soit de bleu ; mais telles couleurs y sont absolument inutiles.

Après avoir dit ce qui à mon sens est à faire en rencaissant un Oranger malade, il reste à dire ce qui est à faire à un Oranger, qui étant beau & vigoureux, a été battu & gâté par la grêle, ou par les vents, ou par quelque accident inopiné.

Ce n'est pas ici une opération terrible, comme celles que nous venons d'expliquer : le plus grand mal est d'ordinaire sur les feuilles que la grêle aura hachées & déchiquetées ; les racines, qui sont le point principal de l'affaire, n'en auront pas souffert, &

ainſi il n'y aura pour cela aucune obligation de rencaiſſer : je ſuis donc d'avis qu'en tel cas on ſe contente ſimplement d'ôter les feuilles, & s'il y a quelques jets rompus, on les coupera au deſſous de l'endroit rompu. Que s'il y en a beaucoup de rompus d'un côté, enſorte que l'Arbre en dût paroître défiguré, en tel cas il faut ſe réſoudre à en couper autant ſur les côtés qui n'ont pas été gâtés, qu'on aura coupé ſur les autres : l'Arbre étant vigoureux, comme je le ſuppoſe, on le verra bien-tôt rétabli partout ; mais s'il eſt langoureux, cet accident doit faire avancer le rencaiſſement ; enſorte que ſi la grêle a donné dans la fin de Mai, ou dans les premiers jours de Juin, comme c'eſt ordinairement la ſaiſon la plus dangereuſe pour la grêle, on le faſſe tout auſſi-tôt avec un notable retranchement de branches. Que ſi elle n'a donné que ſur la fin de Juillet, on doit ſe contenter de leur retrancher ſimplement ce qu'il y a de gâté, tant aux feuilles qu'aux branches.

CHAPITRE XI.

Ce qui eſt à obſerver pour tranſporter les Orangers, & les bien placer au ſortir de la Serre. Du tems qu'on les doit ſerrer, & du tems qu'on les doit ſortir. De ce qui eſt à faire en les entrant en les ſortant, & pendant qu'ils ſont dans la Serre. Et enfin de l'ornement qu'on peut faire pendant l'Hyver dans les Serres.

AUTANT que le titre de ce Chapitre paroît long, autant la matiere en eſt-elle courte & ſuccinte : ce n'eſt pas qu'on ne la puiſſe embarraſſer de quelque petite difficulté, qui eſt de ſçavoir de quoi je dois premierement parler, ou de ce qu'il faut faire en ſortant les Orangers, ou de ce qu'il faut faire en les entrant ; car d'un côté, la ſortie ſuppoſe qu'on les a premierement entrés, mais auſſi l'entrée ſuppoſe, que comme on les avoit, ſoit de ſucceſſion, ſoit de nouvelle acquiſition, ils avoient déja été placés dehors, & enſuite ſerrés, c'eſt à peu près la difficulté de l'œuf & de la poule ; & comme, à mon ſens, ce n'eſt pas un point bien important, j'en laiſſerai la déciſion aux gens de loiſir, & qui cherchent à plaiſanter.

Je viens donc à mon affaire, & après avoir ſuppoſé que pour le tranſport des caiſſes petites & médiocres, tout le monde ſçait

se servir de civieres ou de gros bâtons, qui avec de bons crochets embrassent le fond des caisses des deux côtés, ou avec des cordes, enveloppent les quatre pieds, & que pour transporter les grands Arbres, tout le monde sçait pareillement se servir de chariots fort bas, sur lesquels, à force de leviers, on fait monter les caisses, & ensuite, soit par des hommes, soit par des chevaux, on les conduit dans les lieux destinés.

Cela, dis-je, supposé, je dis pour satisfaire à la premiere partie de mon titre, que comme ces Arbres aiment le chaud, & que comme depuis la mi-Mai qu'on les sort, jusqu'à la mi-Octobre qu'on les serre, il fait sûrement le tems qu'ils demandent, ils se trouvent bien placés, en quelque endroit qu'on les mette, pourvû que le Soleil y donne au moins une partie du jour, ensorte qu'ils sont heureusement placés d'être dans le voisinage d'un mur, ou d'un bois exposé au Nord; & même cette situation est celle de toutes, qui depuis la fin d'Août jusqu'au tems qu'on les doit rentrer, leur est en effet le plus convenable, parce qu'on les met à couvert des vents du Midi & du Couchant qui soufflent en ce tems-là, & qui d'ordinaire tourmentent horriblement les Arbres encaissés.

Si bien que si on en avoit la commodité, il seroit à souhaiter qu'après les avoir exposés au Levant ou au Midi, pendant les mois de Mai, Juin, Juillet & Août, qui sont en effet les expositions les plus favorables pour eux, en sortant de la serre, on les pût ensuite exposer au Nord jusqu'à la mi-Octobre, qu'il les faut serrer: les expositions du Levant & du Midi couvrent les Orangers des vents du Nord, qui sont froids, & les couvrent surtout des vents de Galerne, lesquels regnent ordinairement au mois de Mai, & sont souvent accompagnés de gelées blanches, capables de leur faire tort.

Pour ce qui regarde le tems de serrer & de sortir, tout le monde sçait, que comme ils ne craignent rien tant que le froid, il les faut garantir de cet ennemi dans tous les tems qu'il paroît, & que par conséquent il leur peut nuire; or les nuits ne cessent d'ordinaire d'être froides & dangereuses qu'environ la pleine Lune d'Avril, qui se trouve vers les huit, dix ou douze de Mai; ainsi il fait bon les sortir pour-lors sans attendre plus tard, & surtout s'il paroît quelque disposition à pluie dans le tems de cette pleine Lune; car si au contraire les vents froids regnent, il faut attendre que le tems se soit remis au beau; de plus les nuits commencent à devenir froi-

des vers le quinze Octobre, & ainsi pour-lors il est véritablement tems de se mettre à serrer les Orangers, tout au moins de les approcher le plus qu'on peut des serres, afin que si la saison se trouve extrêmement belle, on puisse différer pour quelques jours à les mettre dedans; car en effet, tant qu'il fait beau dehors, il est avantageux aux Orangers d'y demeurer, & surtout pour ceux qui allongent encore leurs jets; mais aussi pour peu qu'un changement de vent vienne à nous menacer de froid, on puisse commodément & promptement les mettre à couvert.

J'observe particulierement au commencement de Mai de ne les point sortir, comme je viens de dire, que la pleine Lune d'Avril ne soit passée; on a d'ordinaire quelques gelées à craindre jusqu'en ces tems-là, & je prends garde que l'air paroisse être devenu fort doux & fort tempéré, & sur-tout qu'il y ait quelque apparence d'une petite pluie douce & chaude; ces observations me déterminent à les sortir quelquefois avant la mi-Mai; toujours est-il certain que quoique les Orangers marquent, pour ainsi dire, de l'impatience de sortir par les jets qui commencent à se former dans la serre, ensorte que sûrement ils seroient beaucoup mieux dehors, où l'air est en effet plus doux, qu'ils ne sont dedans où l'air est pour-lors un peu plus froid, n'ayant reçû depuis si long-tems aucun favorable regard du Soleil; cependant comme la gelée d'une seule nuit pourroit leur faire un notable préjudice, par exemple, rouir beaucoup de feuilles, & ruiner l'extrémité des jets tendres & nouveaux, je suis d'avis qu'on ait de fort grands égards à la disposition de la saison, & que plutôt on se mette au hazard de manquer par les sortir un peu trop tard qu'un peu trop tôt; telle année qui est douce & pluvieuse, il n'est pas mauvais de hâter la sortie; telle autre année qui est seche, froide & venteuse, la sagesse veut qu'on la differe, & même dans les lieux bas, il faut moins se presser de sortir que dans les lieux élevés, parce que d'ordinaire le grand air, & un peu de vent qui y souffle, font que les gelées y sont bien moins à craindre.

Or comme une pluie douce est à souhaiter dans le tems qu'on les sort, afin sur-tout que les feuilles en soient lavées & nettoyées de la poudre, qui peut les avoir accueillis dedans la serre; par la même raison en est-il à souhaiter une autre un peu devant que de serrer, afin qu'il ne reste sur les feuilles aucune poussiere du dehors; toutefois il ne faut point serrer pendant la pluie, autrement si les feuilles sont humides en serrant, elles deviendront en peu de tems

sales & vilaines à cause de la poudre qui s'arrêtera dessus; toujours les faut-il arroser une bonne fois aussi-tôt qu'ils sont arrangés dans la serre, comme nous avons dit ci-dessus dans le Chapitre VIII. où nous avons aussi amplement parlé des arrosemens qui sont à faire dehors.

Il n'est pas nécessaire de répéter ici, qu'il faut avoir de très-grands soins, tant pour empêcher que le froid ne pénétre dans la serre, que pour ouvrir les fenêtres dès qu'il fait un beau Soleil; il en faut avoir aussi pour empêcher le dégât des rats & des souris : nous en avons assez parlé en traitant des conditions d'une bonne serre.

Il reste seulement à dire, que nécessairement il faut laisser quelque espace entre la muraille & les caisses, soit pour empêcher que les branches ne touchent au mur, & par conséquent ne s'y gâtent, soit pour pouvoir de tems en tems visiter chaque Arbre, & l'arroser s'il est besoin ; il reste encore à dire, que si on a une serre assez grande pour y pouvoir faire deux rangs d'Arbres, & les y ranger avec ornement & simétrie, tout ce qu'on en a de toutes façons, ensorte qu'on y puisse laisser une allée au milieu, pour jouir en se promenant de la beauté des Arbres serrés ; il reste, dis-je, seulement à dire qu'il est très-à propos de s'étudier à le faire, & à embellir le lieu par plusieurs vases pleins de fleurs de la saison, par quelque figure ronde & enfoncée, qu'on peut faire en face de la porte, par l'arrangement de petits Arbres & Arbustes au-dessus des grands, par l'élévation même des grands sur quelques billots, comme sur autant de piédestaux, afin de cacher autant qu'on peut les murailles ; & cela étant, on cachera ensuite ces billots avec des vases, ou de petites caisses, ensorte que le lieu, quel qu'il soit, paroisse plein & touffu ; les Citronniers, les Limes, les Jassemins, les Mirtes, les Lauriers-Thim, les Lentisques, quelques Lauriers-cerises, & une infinité de simples, sont tous propres pour cela ; cette diversité de feuillages réjouit ; mais pour ce qui est des Grenadiers & des Lauriers-roses, la figure dépouillée des premiers fait peur, & fait même mal juger des Orangers, & les petites feuilles pointues & grisâtres des seconds, déparent en quelque façon le reste du theâtre.

Je demande aussi, autant qu'il est possible, que mettant dehors ce qui étoit si-bien rangé au-dedans, on le dispose de maniere qu'il s'en fasse une figure agréable, pour servir de décoration à l'endroit où on vient de l'exposer ; & je veux sur-tout que, s'il est possible, on

on faſſe enſorte que dans cette diſpoſition la vûe en ſoit agréablement ſurpriſe, & même trompée en ce que le nombre paroiſſe plus grand qu'il n'eſt en effet.

Nous avons, ce me ſemble, aſſez parlé de la figure des Orangers, de leurs fleurs, de leurs feuilles, & de leurs jets; diſons préſentement un mot des fruits, pour marquer ceux qui ſont les plus à ſouhaiter, en quel temps il en faut conſerver, & en quel temps il les faut cueillir.

CHAPITRE XII.

Des Fruits des Orangers & Citronniers.

TOUTES les Oranges ſont douces ou aigres, ou aigres-douces, c'eſt-à-dire mêlées d'aigreur & de douceur; les aigres ſont pour les ſauces, les autres ſont pour manger crues, ainſi que d'autres Fruits. Dans la premiere claſſe il y en a de douçâtres, & pour ainſi dire fades, qui par conſéquent ſont déſagréables, partant il faut éviter d'en avoir autant qu'on peut: les meilleures des douces ſont les Oranges de Portugal, & celles d'une autre ſorte de groſſes Oranges à écorce fine qui viennent des Indes: les petites Oranges de la Chine ſont auſſi fort agréables.

Dans la claſſe des Oranges aigres, les Bigarades ſont les meilleures, les plus belles & les plus conſidérables; celles des Orangers qu'on appelle Riche-dépouille, & celles des Orangers communs, ſoit greffés, ſoit ſauvages, ſont auſſi fort bonnes.

Il y a des Orangers dont les Fruits ont l'écorce extrêmement groſſe & épaiſſe; ceux-là ont fort peu de jus; il y en a dont l'écorce eſt cornue & boſſue, comme celle des Bigarades; il y en a enfin dont l'écorce eſt douce, fine & déliée.

Les bonnes Oranges à laiſſer nouer, ſont celles qui viennent ſur les jets de l'année, & fleuriſſent dans la fin de Juin, ou juſqu'à la mi-Juillet; je n'eſtime pas qu'il en faille gueres laiſſer de celles qui viennent des jets de l'année précédente, auſſi bien ſont-elles fort ſujettes à tomber ſans pouvoir venir en groſſeur.

Il n'en faut gueres laiſſer deux enſemble à une même extrémité, tant parce qu'elles s'empêchent de groſſir l'une l'autre, que parce que leur peſanteur eſt capable de rompre le jet qui les porte.

Telles Oranges nouées en Juin ou Juillet, ne sont d'ordinaire bonnes à cueillir que quatorze ou quinze mois après, & c'est pour lors qu'elles commencent à jaunir.

Les feuilles de l'Oranger nommé Cedrat, ont le même goût que l'Orange même, & pourroient contribuer à faire de la limonade.

Parmi les Citronniers & Limoniers, il y a des différences de douceur & d'aigreur aussi-bien que parmi les Orangers.

Il y en a aussi parmi les Poncyres ; & à l'égard des uns & des autres, il y a à dire toutes les mêmes choses que nous venons de dire pour les Fruits des Orangers.

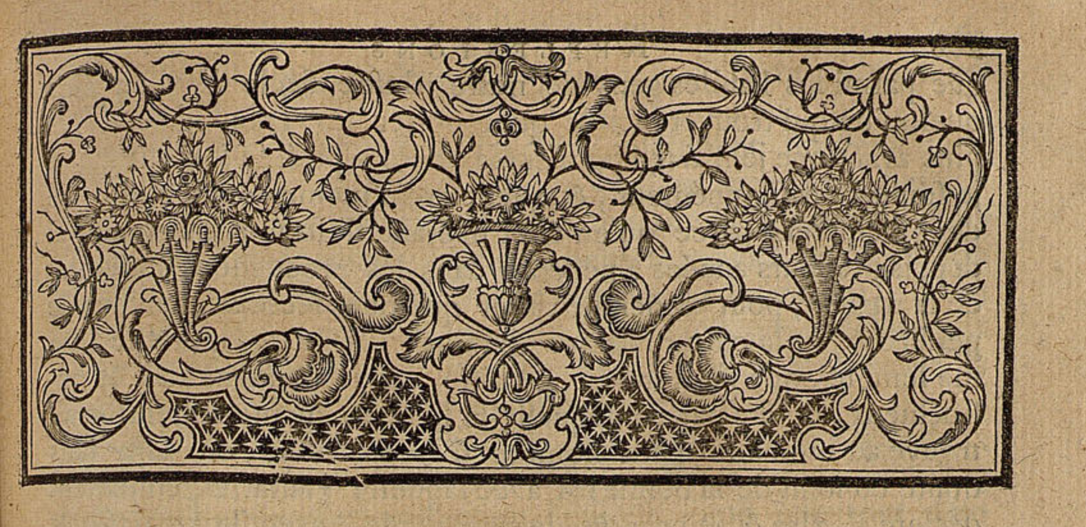
CHAPITRE XIII.

Des Orangers & Citronniers en pleine terre.

PUISQU'IL est vrai que les Orangers & Citronniers viennent naturellement en pleine terre dans les Pays chauds & temperés, & que ce n'est que par artifice qu'on en éleve en pots ou en caisses dans les climats qui sont sujets à de grands Hyvers ; il s'ensuit que ces sortes d'Arbres ont plus de disposition à réussir de la premiere façon, dans laquelle leurs racines en liberté peuvent de tous côtés prendre beaucoup de nourriture, que de la seconde, où ces mêmes racines, étant réduites en très-peu d'espace, étant, pour ainsi dire, en prison, & entourrées d'un air capable de les gâter, n'en peuvent avoir qu'une petite quantité.

Pour les planter & cultiver, il n'y a point d'autre mystere à faire que pour planter d'autres Arbres fruitiers : tout l'embarras qui est à essuyer pour cela, ce sont les couvertures d'Hyver, lesquelles, outre qu'elles doivent être si bien faites & si épaisses, que le froid ne les puisse pas pénétrer, sont encore susceptibles de très-grands agrémens par dehors, quand les gens habiles, propres & éclairés en prennent soin ; ce qu'on voit & qu'on admire tous les ans dans les Jardins de Trianon, peut servir de regle & d'instruction à ceux qui seront en état de le pouvoir imiter.

Fin du Traité des Orangers.



REFLEXIONS SUR L'AGRICULTURE.

PRÉFACE.



LA même application qui m'a fait connoître les défauts du Jardinage, que j'ai ci devant expliqués, & auxquels j'ai tâché de remédier, la même m'a donné lieu de faire de temps en temps quelques observations sur les Plantes, & quelques méditations sur la Phisique ; & comme ces observations & méditations sont le véritable fondement & la preuve essentielle de mes instructions, j'ai cru qu'après les avoir réduites en un Traité particulier, sous le titre de Reflexions, je devois aussi les donner au Public.

Il se pourra bien faire qu'elles ne seront pas au goût de quelques-uns de nos Philosophes ; ma prétention seroit trop grande, si elle alloit jusqu'à vouloir plaire à tout le monde ; mais peut-être

que parmi les habiles gens de notre illustre siecle il y en aura quelqu'un qui trouvera ici de quoi porter ses grandes lumieres plus avant que je n'ai sçu pousser ma petite capacité ; & c'est ce que je souhaite passionnément, & que je crois même avoir raison de devoir espérer ; parce qu'en effet m'étant si fortement appliqué depuis plusieurs années à pénétrer dans les productions ordinaires de la nature, pour tâcher d'en tirer quelques secours capables de perfectionner la culture de nos Jardins, il n'est pas possible, ce me semble, que mon travail paroisse entierement inutile & infructueux, & que par conséquent la sincérité de mon intention ne trouve au moins un petit nombre d'approbateurs ; on sera sans doute content de la bonne foi avec laquelle j'aurai ingénuement déclaré l'ordre & le progrès de mon étude, avec la foiblesse & les bornes de mon raisonnement ; il n'en faut pas d'avantage à mon ambition pour la satisfaire.

Je m'en vais donc commencer par l'endroit qui a été le premier à réveiller ma curiosité, & à m'inspirer le dessein de faire des reflexions.

CHAPITRE PREMIER.

Etats différens où paroissent les Arbres fruitiers eu égard à la différence des deux saisons, l'Automne & le Printemps.

A voir les Arbres fruitiers sur la fin de l'Automne, (*a*) quand ils viennent d'être dépouillés de l'ornement de leurs fruits & de leurs feuilles, ensorte qu'ils sont réduits à ne donner plus, pour ainsi dire, aucun signe de vie ; & à voir pareillement ceux qui ont été plantés tout de nouveau, (*b*) qu'on prendroit moins pour de véritables Arbres, que pour de simples marques d'alignemens : il semble dans la vérité que les uns & les autres soient tellement dépourvûs du principe de végétation, qu'il ne leur reste pas la moindre espérance de ressource.

Mais aussi à considerer à l'entrée du Printemps, les vieux & les nouveaux, quand de tous côtés ils commencent, ou à fleurir, ou à pousser des bourgeons & des branches, ne semble-t-il pas, que ce soit une espece de résurrection qui leur arrive, ou qu'ils

(*a*) Frigidus & sylvis Aquilo decussit honorem. *Ovid.*

(*b*) Turpis sine gramine campus, & sine crine caput, & sine fronde nemus. *Item.*

n'ayent jamais été dans l'état pitoyable où nous venons de les considérer.

Deux choses, qui feroient sans doute infiniment surprenantes, aussi-bien que tant d'autres que nous voyons tous les jours, si elles étoient moins ordinaires dans le cours de la nature, & si nous n'étions pas autant accoutumés que nous sommes à ces sortes de miracles continuels : toutefois il ne se peut que quand on se met à les regarder avec attention, on n'en soit grandement ébloui, & qu'on ne devienne en même temps curieux d'en rechercher la cause & les raisons par tous les moyens imaginables.

Et en effet, c'est, ce me semble, une belle matiere à faire deux refléxions importantes & curieuses. La premiere, pour connoître d'où vient cette cessation d'action, qui est cause que tout d'un coup ces Arbres paroissent morts, quoiqu'ils ne le soient pas. Et la seconde, pour juger comment se fait ce changement si merveilleux, qui quelques mois après les remet en train d'agir tout de même qu'auparavant ; ensorte que les vieux plantés deviennent en si peu de temps aussi beaux que jamais, & à leur imitation les jeunes produisant d'un côté beaucoup de racines, & de l'autre beaucoup de branches, font voir clairement, que bien loin d'être ce qu'ils paroissent, ils sont demeurés Arbres véritablement vivans, mais toujours avec cette sujettion aux vicissitudes de la nature, & pour les uns & pour les autres, que comme l'Automne & le Printemps reviennent tous les ans chacun à leur tour, il se fait aussi tous les ans dans les Jardins comme autant de changemens de Théatre & de Scenes nouvelles. Ces Arbres à la premiere rigueur des gelées rentrent véritablement dans le même état de désolation, d'où nous les avons déja vû sortir ; mais aussi dès que le temps se radoucit au renouveau, paroissans comme victorieux de l'ennemi qui les avoit en quelque façon détruits, ils se représentent à nos yeux avec ce même éclat & ce même agrément, qui nous avoient tant de fois charmés.

Pour expliquer avec plus de netteté ce que je pense sur ces états si différens de nos Arbres, j'ai cru ne le pouvoir mieux faire, qu'en me servant de comparaisons simples, vulgaires & palpables.

Et voilà pourquoi je me représente ici un Arbre artificiel, de quelque matiere solide qu'il puisse être, par exemple, de fer ou de cuivre ; je me le figure droit sur son pied, & représentant un Arbre véritable par le moyen de différens tuyaux qui le composent, le

plus gros servant à faire la tige, & les médiocres à faire d'un côté les branches, & de l'autre côté les racines.

Je me représente aussi ces tuyaux remplis de lait, soit en toute leur étendue, soit seulement dans une partie.

Cela posé, je conçois ici cette liqueur calme & pacifique dans sa consistance naturelle, n'occupant de place qu'à proportion de sa quantité ordinaire, n'en occupant jamais plus dans une heure que dans une autre, & cela seulement pendant tout le temps qu'il n'est point parvenu de chaleur étrangere jusqu'au voisinage de ces tuyaux; mais d'abord que celle du feu a commencé d'en approcher de près, soit par une des extrémités, soit par le milieu du corps de cet Arbre artificiel, je vois qu'il se fait aussi-tôt de l'émotion dans cette liqueur, si bien que se rarefiant, comme disent les Philosophes, ou bouillonnant & se gonflant, comme le vulgaire le peut dire, elle vient aussi-tôt à s'élever plus haut que de coutume, & à occuper en effet beaucoup plus de place qu'auparavant; ensorte que si quelques parties de ces tuyaux étoient vuides, cette liqueur montant à mesure que sa chaleur augmente, vient en même temps à les remplir, ou si les tuyaux étoient entierement pleins, la liqueur se répand en dehors par les extrémités; jusques-là même, que si elle ne les trouve pas ouvertes, elle creve les tuyaux, & se fait passage pour sortir des lieux où elle ne peut pas se contenir.

Le bois vert mis dans le feu, & jettant une maniere d'écume par les extrémités, d'abord qu'il commence à bruler, peut, ce me semble, représenter assez visiblement ce que je viens de proposer.

Or il est certain que si cette liqueur de lait ainsi rarefiée avoit le don ou la faculté de devenir solide en sortant, elle produiroit, ou plutôt elle seroit convertie en quelque espece de corps nouveau, qui ne discontinueroit point de croître, tandis qu'à la place de la premiere liqueur échauffée & devenue solide, il s'en substitueroit une autre toute pareille; si bien qu'arrivant à celle-ci une chaleur telle qu'à la précédente, il en sortiroit aussi insensiblement une suite ordinaire d'autres effets à peu près semblables.

Je prétens ici que les tuyaux représentent l'écorce des Arbres, & que la liqueur pacifique dans ces tuyaux représente l'état où est pendant l'Hyver la seve dans les Arbres: la rigueur du froid, qui fixe le mouvement des matieres liquides, & empêche les ef-

fets naturels de la chaleur, avoit épaiſſi cette ſeve, & l'avoit tellement arrêtée, que faute d'avoir ſon impreſſion ordinaire, elle étoit reſtée comme immobile, je veux dire ſans aucune apparence d'action.

Le feu réchauffant ces tuyaux, & au travers de leur ſolidité échauffant cette liqueur renfermée, repréſente l'air & la terre échauffés, & échauffant auſſi-tôt le corps des Arbres véritables.

Voici, ce me ſemble, l'ordre & la ſuite de cette opération merveilleuſe qui ſe fait au Printemps. L'air eſt le premier à ſe reſſentir de cette chaleur par la reflexion des rayons du Soleil, & en même temps d'un côté l'écorce des Arbres, & de l'autre la terre voiſine des racines de ces Arbres, ſe trouvent pénétrées de cette chaleur; l'une & l'autre échauffées, communiquent auſſi-tôt ce qu'elles ont reçu de chaleur à toutes les parties de la Plante qu'elles tiennent renfermées.

La ſeve donc répandue dans toutes les parties des Arbres, & particulierement entre le bois & l'écorce, qui eſt le lieu où elle fait ſa réſidence & ſa fonction principale, & où elle avoit été en quelque façon morte pendant l'Hyver, parce que pour lors elle étoit exempte de toute ſorte d'agitation; cette ſeve, dis-je, ne ſent pas plûtôt au Printemps les premieres atteintes de cette chaleur du Soleil, que commençant à ſe mouvoir dans ſon lit, & pour ainſi dire à bouillonner en ſoi-même, elle s'étend, & cherche auſſi-tôt à ſe donner plus de place qu'elle n'en occupoit; ſi bien qu'étant ainſi agitée, & continuant à ſe gonfler ou rarefier à meſure que la chaleur du Soleil augmente dans l'air & dans la terre, elle ſe pouſſe vers toutes les extrémités de l'Arbre, pour ſortir des lieux où déſormais elle ſe trouve trop étroitement ſerrée, c'eſt ainſi qu'elle commence d'entrer en action.

Mais ſon premier mouvement ou ſa premiere action commence à paroître vers les extrémités de dehors, qui ſont pour-lors les premieres échauffées comme plus voiſines de l'air échauffé, & ne vient qu'au bout de quelque temps aux parties, qui étant renverſées dans la terre, & par conſéquent plus éloignées de cet air échauffé, ont été les dernieres à reſſentir l'impreſſion de la chaleur

Or partout où cette ſeve agitée peut parvenir, elle fait auſſi-tôt paroître ce qu'elle ſçait faire, ayant ce don merveilleux de prendre de la conſiſtance & de la ſolidité à tous les endroits où elle ſe fait des iſſues.

Ce qui à la vérité est infiniment difficile, & à comprendre & à expliquer, tant à cause des allongemens, quand il n'y auroit qu'à les considerer en soi, & dans la liaison imperceptible qui se fait tous les ans du vieux avec le nouveau, qu'à cause principalement de cette justesse de productions reglées & simetriques qui sont observées dans l'étendue de chaque branche ; car enfin sur toutes on voit des feuilles tenant à des yeux, qui sont espacés avec un ordre perpetuel & immanquable ; ainsi celles de certaines plantes les ont toujours diametralement opposés, & celles d'autres plantes les ont simplement en forme de dégrés inferieurs les uns aux autres : il y en a qui de distance en distance ont des nœuds qui séparent la partie basse d'avec la partie haute, ensorte qu'on pourroit dire qu'elles ne sont que contigues les unes aux autres, comme on voit à la Vigne, au Figuier, au Sureau, & partout : que n'y a-t-il pas à admirer pour l'origine des Fleurs & des Fruits, pour les différences de couleur, de goût, de figure, de senteur, &c. pour la diversité des feuilles, écorces, &c.

Suivons, autant que nous pourrons, le fil des actions de cette séve échauffée. Nous avons déja dit que ses premiers effets à l'entrée du Printemps sont d'ordinaire du côté des parties de l'Arbre qui sont exposées à l'air, parmi lesquelles nous avons la tige & nous avons les branches, dont les unes sont grosses & les autres menues ; voici, à mon sens, quelles sont les opérations de la séve pour chacune d'elles.

Les foibles & menues, comme ayant l'écorce plus mince & plus déliée, sont plus aisément pénétrées que celles qui sont plus fortes & plus materielles ; & voilà pourquoi ces menues, & particulierement les boutons à Fruits qu'elles soutiennent, sont comme les avant-coureurs de l'arrivée du Printemps ; ce qui paroît sur-tout à l'égard de tous les Fruits à noyau, dont les boutons ont été achevés de former au dernier déclin de séve de l'année précédente.

La premiere action de la séve aboutit ici à enfler aussi-tôt ces boutons à Fruit, & peu de jours après à les épanouir, & enfin si la rigueur du temps ne s'y oppose, elle fait que dans le cœur de ces boutons on y voit nouer ces Fruits, qui après avoir été l'objet de l'espérance & de l'inquiétude des Jardiniers, les doivent combler de plaisirs, & récompenser des dépenses & des fatigues passées.

Pour ce qui est des yeux ordinaires, qui se trouvent sur ces petites

tes branches, & particulierement en Fruits à pepin, la ſeve en allongera peut-être quelqu'un vers l'extrémité où ſe fait ſon principal effort; & en entrant ſagement dans les autres qui ſont le long de la branche, elle y commence en même tems par-tout de petites feuilles, & commence en quelques-uns des boutons à Fruits pour le tems à venir; elle continue même d'y achever pour le Printemps ſuivant, ceux qu'elle y aura trouvés avec de certains commencemens un peu avancés dès l'année précédente.

A l'égard de la tige & des groſſes branches, la premiere action de la ſéve; qui au ſortir de l'Hyver a été échauffée, cette premiere action, dis-je, aboutit uniquement en ce tems-ci à y allonger d'abord les yeux qu'elle y rencontre tous formés, & à y commencer en effet de nouvelles branches*, & ſouvent même quelques boutons à fruit, ſans qu'il y ſoit encore venu aucun ſecours de la part des racines. C'eſt pourquoi la plûpart des branches coupées, & des Arbres plantés de nouveau, paroiſſent au Printems pouſſer quelque peu, & donner de certaines marques de vie, ſans que, pour ainſi dire, ils ſoient encore véritablement vivans: ces petits commencemens de branches nouvelles ne nous raſſûrent de rien pour la repriſe des Arbres, à moins que du côté du pied, où eſt le principal nœud de l'affaire, & la plus grande difficulté, il ne s'y faſſe enſuite de bonnes racines nouvelles; c'eſt ici le grand chef-d'œuvre de l'Arbre, pour lequel il faut des efforts beaucoup plus conſidérables, que pour ces petites productions qui ſe font du côté de l'air.

Voyons ce qui ſe paſſe dans l'autre élement, d'abord que cette même chaleur du Printems en a tempéré le froid naturel, & que la terre échauffée a communiqué ſa chaleur aux anciennes racines.

Nous devons concevoir & être perſuadés, que comme la ſéve étant agitée dans la tige & dans les branches, ne peut ſe contenir dans la place qu'elle occupoit, étant pareillement agitée dans les racines, elle ne peut abſolument s'y contenir; & que comme le premier mouvement de ſéve a paru dans les petites branches, devant que de paroître ſur les groſſes, le même ordre de mouvement ſe pratique à l'égard des petites racines, & à l'égard de celles qui ſont plus groſſes: la ſéve donc venant ici dans ſon gonflement à rompre l'écorce qui la renfermoit, elle en ſort par toutes les iſſues qu'elle eſt capable de s'y faire; & pour-lors, de liquide qu'elle étoit

avant que de sortir, se trouvant solide au moment de sa sortie aussi-bien dans la terre, qu'elle l'est devenue en sortant du côté de l'air, elle prend dans la terre l'être, la forme & la nature de racine, tout de même que dans l'air celle des branches prend la nature de feuilles, de fruits, & d'autres branches, &c.

CHAPITRE II.

Réflexions sur l'origine & sur l'action des racines.

C'Est donc ainsi que se fait le premier commencement de la plus importante opération des végétaux, c'est-à-dire la production des racines, à l'égard desquelles il est bon de sçavoir qu'en naissant elles paroissent toutes blanches, & comme bouffies d'une certaine matiere mollasse & fluide, & que même elles demeurent en ce même état pendant les premiers jours de leur allongement; mais quelque tems après cette blancheur qui sent, pour ainsi dire, l'enfance, vient à se changer premierement en couleur vive & rougeâtre, comme si elle représentoit l'âge viril, & c'est en effet le tems de la grande action de ces racines: enfin après quelques années il succede une autre couleur terne & noirâtre, qui marque justement l'âge décrépit; aussi est-il vrai que telles racines n'étant plus capables d'agir, ou au moins que médiocrement, elles deviennent non seulement inutiles, mais même incommodes & pernicieuses: on pourroit peut-être assez à propos les comparer aux dents gâtées des animaux, lesquelles comme il est expédient de les arracher au plutôt, parce qu'elles ne font plus qu'affliger, & causer des infirmités; tout de même aussi ne sçauroit-on trop tôt décharger de leurs vieilles racines les pieds de nos Arbres qui commencent à languir. Nous avons dit ailleurs quel est l'effet d'un tel retranchement de vieilles racines pour remettre les Arbres dans leur premiere vigueur.

De ces premieres racines qui se font, il y en a de foibles, c'est-à-dire de menues, & il y en a de fortes, c'est-à-dire de grosses; celles qui naissent menues, & qu'on appelle chevelues, viennent communément de l'extrémité d'autres menues, & ne changent guéres jamais de condition ni de classe; elles demeurent d'ordinaire toujours menues & foibles, chaque racine n'agissant qu'à proportion de la force ou de la foiblesse dont elle se trouve en

naiſſant; & on peut dire avec vérité que ces menues ſont de miſe-rables ouvrieres, & de peu de durée : auſſi quelque faveur, & quel-que protection qu'elles ayent auprès de la plûpart des Jardiniers, ſi je les honore quelque peu, pendant qu'elles ſont dans le ſein de la terre, je leur fais une guerre mortelle & impitoyable, quand elles en ſont dehors, c'eſt-à-dire quand les Arbres ſont arrachés, & que j'en fais des plants nouveaux; je tâche de juſtifier mon pro-cédé à l'endroit où je traite à fond cette matiere.

A l'égard des racines qui naiſſent groſſes, c'eſt-à-dire fortes & bonnes, & provenantes d'un principe vigoureux, car elles ne ſçauroient provenir d'un qui ſoit foible; celles-ci ſont, pour ainſi dire, le nerf principal des Arbres; ce ſont elles qui en s'allongeant & ſe groſſiſſant fourniſſent inceſſamment de la matiere propre à monter dans tout le corps de l'Arbre, ſoit pour produire de nou-veau, ſoit pour allonger, & groſſir les nouvelles productions qui ſe font du côté de l'air; & c'eſt à de telles racines qu'on eſt parti-culierement obligé, quand on a des Arbres beaux, grands, & vigoureux.

On doit ici ſçavoir, que nous avons de certains Arbres, & de certaines Plantes, auſquelles ce qui ſort en branche, par la raiſon qu'il eſt ſorti ſur la tête, feroit ſorti en véritables racines, ſi la par-tie qui leur a donné naiſſance, s'étoit trouvée couverte de terre; & c'eſt ce qui s'appelle marcotter, ou provigner réciproque-ment, ce qui a pris la nature de racines, parce qu'il eſt ſorti dans la terre, auroit pris la nature de branches, s'il étoit ſorti d'une par-tie expoſée à l'air: plût à Dieu que telle facilité de faire racines en marcottant fût commune & naturelle à toutes ſortes d'Arbres, auſſi-bien qu'elle l'eſt aux branches de Vignes, de Figuiers, de Coignaſſiers, de Groſeilliers, de Mirte, &c. Les avantages que nous en tirerions, feroient d'un rapport & d'une commodité infi-nie; c'eſt une vérité qui n'a pas beſoin de grande diſcuſſion, pour être confirmée.

Mais ce que je trouve à propos d'ajouter, eſt, que ſi parmi les ouvertures que la raréfaction fait dans la racine, il s'en trouve quelqu'une tournée du côté ſupérieur de la terre, au lieu d'être comme les autres tournée vers la partie inférieure, ou au moins horiſontale, en tel cas au lieu de racines nouvelles il fera des re-jettons d'Arbres nouveaux: cette obſervation n'eſt pas moins aſſurée que la précédente; & je trouve ſi difficile à expliquer, d'où vient que des ouvertures, qui ne ſont différentes que par

leurs situations, fassent cependant des effets si différens, que j'avoue de bonne foi n'avoir pû parvenir à entendre aucune raison capable de me satisfaire.

Je reviens à la production de nos racines, & je dis qu'à l'égard de l'allongement, & de la grosseur des branches, on peut bien aisément s'imaginer d'où vient la matiere qui les fait, & cela par la comparaison d'un ruisseau qui s'allonge, se grossit, & se fortifie à mesure que la source de la fontaine, d'où il tire son origine, lui produit abondance d'eaux nouvelles; car c'est ainsi que la seve venant incessamment des racines aux parties supérieures de l'Arbre, y est employée pour la facture merveilleuse de tout ce que nous voyons s'y faire de nouveau.

Mais pour trouver quelque comparaison matérielle, qui représente au moins grossierement, comme quoi ces racines sont naissantes & agissantes en même tems, & sur-tout à l'égard des Arbres qui sont nouveaux plantés, il est certain que jusqu'à présent je n'en ai pû imaginer aucune : je craindrois de profaner la maniere d'être des Anges, si j'osois en tirer quelque parallele, pour m'expliquer plus intelligiblement : car en effet, comme ces êtres spirituels agissent avec toute la perfection possible dès le premier moment que la création leur a donné l'être, aussi ces racines nouvelles ne sont pas plutôt sorties de la vieille, qu'elles agissent pour chercher leur nourriture, & par leur action, qui commence au même moment que commence leur être, elles contribuent à s'augmenter elles-mêmes de grosseur, de longueur & de nombre : elles font par même moyen que l'Arbre qu'elles soûtiennent, augmente pareillement de grosseur, de longueur, & de multiplicité de branches & de Fruits ; & enfin au grand étonnement de l'esprit humain elles font tout d'un coup, & d'une même action, leur propre bien, & celui de tout l'Arbre.

La premiere partie des racines nouvelles, qui par l'effort de la raréfaction vient de sortir de la vieille, s'est non-seulement employée à nourrir, tant elle-même, que l'Arbre d'où elle dépend, mais à contribuer au même instant à faire immédiatement à son extrémité une seconde partie de racines toute semblable à elle-même pour servir à l'allongement & à la grosseur d'elle qui étoit la premiere partie : ensorte que de ces deux parties jointes ensemble, cette racine en devient plus grosse, plus forte, & plus longue ; & ce qui est admirable, cette seconde partie, qui doit sa naissance à la premiere, contribue à son tour à nourrir & fortifier cette premie-

re; & par un enchaînement d'actions toutes ensemble, ces deux parties de racines ensemble devenues plus fortes & plus capables d'agir, en produisent à leur extrémité une troisiéme si-bien liée, si unie & si étroitement incorporée avec les deux précédentes, qu'on ne sçauroit plus les démêler l'une d'avec l'autre; les trois parties ensemble ne faisant plus qu'un seul corps de racines plus vigoureux dans son action, qu'il n'étoit un moment auparavant.

Et après que, pour ainsi dire, ces deux premieres parties ont donné l'être à cette troisiéme, elles reçoivent réciproquement d'elle le même secours, que la premiere seule avoit reçu de la seconde; & ainsi en augmentant à tous momens de parties nouvelles à l'infini, elles se prêtent & se rendent tous ces bons offices mutuels, qui les faisant vivre & subsister, font encore, comme nous avons dit, vivre & subsister toutes les parties de cet Arbre.

Je ne sçaurois, à dire le vrai, assez clairement comprendre ce miracle perpétuel de la nature dans les végétaux; je vois bien que par le moyen de la raréfaction on peut comprendre à peu près l'être des premieres parties de ces nouvelles racines dans le point de leur naissance & de leur origine; mais en qualité de racines animées, & de racines agissantes, je trouve une difficulté très-grande à bien comprendre leur action si subite, soit à l'égard de la premiere & de la seconde partie, soit conséquemment à l'égard de toutes les autres; car enfin ces racines naissantes ne demeurent pas un moment inutiles, à moins que par quelque accident imprévû elles ne viennent à mourir, & pour-lors la mort de l'Arbre s'ensuit indubitablement.

L'action qui se fait dans le flambeau qu'on allume, n'auroit-elle point quelque rapport à celle qui se fait ici dans la premiere production de ces racines, & n'en pourrions-nous pas tirer quelque secours pour l'intelligence de ce premier point de notre végétation; En effet ce flambeau demeureroit inutile & sans aucune action dans la place qu'il occupoit, jusqu'à ce que lui ayant été communiqué d'ailleurs un peu de premier feu & de premiere flamme, il s'est en même tems trouvé en état de commencer de lui-même à brûler & à éclairer; ce premier feu & cette premiere flamme s'étant aussi-tôt augmentés eux-mêmes par leur propre opération.

Ainsi l'Arbre dans la terre demeureroit inutile & sans aucun mouvement de végétation, jusqu'à ce que par un secours étranger,

c'eſt-à-dire par l'effort de la raréfaction, ſon principe de vie ayant fait produire de petits commencemens de nouvelles racines aux extremités de celles qui lui étoient reſtées, il a commencé en même tems de faire toutes les fonctions d'un Arbre vivant, ces nouvelles racines s'étant auſſi-tôt augmentées & accrues par leur propre opération.

Et comme l'augmentation du premier feu, & de la premiere flamme de ce flambeau eſt provenue de ce que leur action ayant fondu néceſſairement une plus grande quantité de la matiere voiſine, qui eſt propre pour leur entretien, elle a fourni par-là une grande nourriture nouvelle à l'un & à l'autre, & par conſéquent les a rendus plus capables d'agir chacun à leur maniere.

Tout de même notre premiere racine étant animée par le ſecours qui l'a produite, elle a commencé de s'augmenter elle-même, à meſure que préparant par ſon action néceſſaire une plus grande quantité de ſeve nouvelle, & devenant par-là plus forte & plus vigoureuſe dans cette même action, elle a produit plus grande quantité d'autres racines, par le moyen deſquelles cet Arbre eſt devenu généralement plus beau, plus grand & plus vigoureux.

Nous voyons bien que dans notre flambeau c'eſt la plus grande chaleur qui fond la plus grande quantité de matiere combuſtible; nous voyons enſuite que cette matiere étant fondue, elle ſert à augmenter cette même chaleur, par qui de ſolide qu'elle étoit, elle a été rendue liquide; ſi-bien que la chaleur étant augmentée, elle a davantage de force pour mieux ſubtiliſer la matiere ſur qui elle agit, c'eſt-à-dire pour la convertir en vapeurs & exhalaiſons plus ſubtiles, & par conſéquent plus propres à faire une plus grande flamme; la flamme augmentée augmente réciproquement la chaleur par qui elle eſt produite, & ainſi c'eſt une maniere de circulation qui ſe fait ici entre la chaleur, la flamme & la matiere combuſtible.

Et comme à proportion que les flambeaux agiſſent ſur une plus grande quantité de matiere, à proportion auſſi éclairent-ils mieux; ainſi à portion que nos Arbres ſont de meilleures racines, & en plus grande quantité, à proportion auſſi produiſent-ils plus de branches, & ſont en état de vivre long tems.

C'eſt pourquoi les Arbres de plein vent font une plus grande quantité de racines que les Arbres d'eſpalier, parce que ceux-là en produiſent tout autour de leur circonférence, au lieu que ceux-ci n'en peuvent faire qu'autour de la moitié. De-là

vient que d'ordinaire la grandeur, la groſſeur, & la durée des Arbres de plein vent ſurpaſſent de beaucoup celles des Arbres d'eſpalier.

Et quoique le principe de vie qui fait agir ces racines, ſoit au commencement le même dans l'un que dans l'autre ainſi que le feu qui a allumé un grand flambeau, eſt le même que celui qui en a allumé un petit ; cependant ce principe de vie paroît ſe fortifier davantage dans tel Arbre, qui produit plus de racines, qu'il ne fait dans tel autre qui en produit moins ; comme ſi à meſure que chaque racine commence d'être, elle devenoit en quelque façon un agent particulier ; enſorte que ſe ſervant avantageuſement du ſecours qu'elle a reçu, & qu'elle continue de recevoir du principe de vie, ſans lequel elle demeureroit privée de toute fonction, elle agit de jour en jour plus vigoureuſement, & augmente véritablement ſa capacité d'agir, à proportion qu'elle devient plus groſſe & plus longue, plus multipliée ; c'eſt ainſi que le premier feu & la premiere flamme du flambeau ſont fortifiés par la nourriture nouvelle qu'ils ſe préparent, en augmentant à tous momens leur chaleur, & leur lueur ; mais véritablement plus dans le grand, & moins dans le petit, avec cette différence pourtant à l'égard de nos Arbres, que ce premier feu, & cette premiere flamme périſſent tous deux en même tems que la premiere matiere, qui en leur donnant l'être s'eſt conſommée, & pour ainſi dire, anéantie ; au lieu que le principe de vie de nos Arbres ſubſiſte toujours, quand même ils viennent à perdre une partie de ces racines, par le moyen deſquelles nous leur avons vû faire de ſi grands progrès pour l'augmentation de leur beauté, & de leur étendue.

Il faut donc convenir néceſſairement comme d'une vérité très-conſtante dans l'ordre de la nature, que dans chaque plante il y a un certain principe de vie, qui ſoûtenant l'effet de cette raréfaction, ſoûtient en même tems l'être & l'action de ces racines naiſſantes : il faut que ce ſoit ce principe intérieur, qui coopérant avec chacune d'elles dans l'emploi que la nature leur á imposé, aide chacune à faire ce qui leur ſeroit impoſſible ſans ſon ſecours, & par conſéquent c'eſt ce principe ſeul, qui fait que ces racines ſeules ſont capables d'attirer ou de recevoir.

J'expliquerai ci-après ce que je penſe ſur ce grand problême de l'action des racines : je me contenterai préſentement de dire, qu'il y a très-peu de ces racines qui puiſſent agir toutes ſeules, quand

une fois elles ont été féparées de l'Arbre,avec lequel elles ont pris naiffance, je dis fimplement féparées ; car de racines une fois arrachées, & depuis replantées, je n'en fçache point qui foient capables de reprendre & d'agir ; & partant fi les racines d'Orme, de Rofier, de Vigne, de Figuier, de Framboifier, & de quelques autres arbuftes infiniment vivaces, fe peuvent vanter de produire quelquefois, en forte que de la partie de leur extrémité, qui ne tient plus à cet Arbre, duquel elles étoient les membres principaux, il en naiffe des Ormes, des Rofiers, de la Vigne, &c. il eft certain que c'eft un privilege fingulier, qui leur eft uniquement accordé, fi-bien qu'on n'en fçauroit tirer de conféquences générales pour le refte des Arbres & des Plantes ; c'eft donc un principe de vie, qui dans chacune fait agir leurs racines, & donne la derniere perfection à ce qu'elles ont été capables de faire.

Il faut même avouer qu'à l'égard de ce principe de vie il y a de notables degrés de différence d'Arbre à Arbre, auffi-bien qu'il y en a de fond de terre à fond de terre : la chaleur du Soleil étant égale dans fon principe, échauffe, par exemple, également un petit quartier de terre également bonne & également expofée, & échauffe auffi également tous les Arbres qu'on y a plantés ; & cependant quoiqu'ils paruffent tous bien conditionnés quand on les y a mis, on en voit tel qui pouffe de tous côtés avec vigueur, & tel autre qui n'y fait rien du tout, ou n'y fait que languir.

Tels défauts ne peuvent régulierement venir d'ailleurs que de la part des Arbres, puifque de la part de la terre nous l'avons fuppofée avec toutes les bonnes qualités qui lui font néceffaires, & que le Soleil qui agit également, ne peut recevoir aucun reproche de fon côté.

Les Arbres plantés agiffent donc dans la terre, premierement par leur principe de vie, puifque c'eft lui, qui étant animé par la chaleur, fait que les vieilles racines en produifent de nouvelles, à l'action defquelles enfuite chaque Arbre eft obligé de la nourriture, qui le fait fubfifter & croître. L'ufage a établi de donner à cette nourriture le nom de féve, & ainfi ce fera le terme dont nous continuerons de nous fervir plus ordinairement, quand nous parlerons ci-après de cette matiere.

CHAPITRE

CHAPITRE III.

Réflexion ſur la nature de la ſéve.

AVANT que de faire entendre ce que c'eſt à mon ſens que cette ſéve, laquelle on pourroit dire être à l'égard des plantes, ce que le chile ou le ſang ſont à l'égard des animaux ; comme en effet l'eau dans les entrailles de la terre eſt à l'égard de ces mêmes plantes, ce que les alimens dans l'eſtomac ſont à l'égard de ces mêmes animaux : il eſt à propos de remarquer que comme le propre de la terre eſt de ſervir à la production & nourriture des végétaux, parce qu'elle a en ſoi l'eſprit ou la qualité de fécondité néceſſaire pour de tels ouvrages; auſſi il eſt vrai qu'elle n'en ſçauroit faire la fonction, à moins qu'elle ne ſoit raiſonnablement humectée ; c'eſt ainſi, par exemple, que le Séné qui a une qualité purgative, ne la ſçauroit exercer, ſi ce n'eſt par le moyen d'un peu d'eau ou d'autre liqueur dans laquelle on l'infuſe, & à laquelle cette infuſion la fait communiquer ; mais auſſi tout de même que cette qualité purgative devient preſque inutile, ſi la quantité d'eau eſt exceſſive à proportion de la quantité du Séné, tout de même notre terre deviendra infertile & pourriſſante à tous les Arbres fruitiers, auſſi-bien que pour la plûpart des plantes, ſi elle eſt en quelque façon noyée d'eau; elle veut un peu d'humidité, mais elle n'en veut pas exceſſivement ; la trop grande abondance lui eſt auſſi préjudiciable que la trop grande diſette le peut être.

A l'égard de cette diſette d'eau, il eſt vrai auſſi de dire qu'elle n'eſt jamais dans la terre que la ſterilité ne s'y trouve inſéparablement ; c'eſt pourquoi tout ce qui s'appelle bonne terre, eſt d'ordinaire accompagnée de toute ſorte d'humidité, qui n'eſt autre choſe que de l'eau véritable, répandue dans toutes les parties de cette terre : ce ſont pour la plûpart les pluies & les neiges, les ruiſſeaux & les fontaines voiſines, & quelquefois les arroſemens artificiels qui la fourniſſent & la ſuppléent ; & comme cette eau par ſa peſanteur pénétre au travers de toutes les parties de la terre, elle devient en termes de Philoſophes, impregnée du ſel nitre de cette terre, c'eſt-à-dire du ſel de fécondité, ou en termes de Jardiniers, elle devient aſſaiſonnée des qualités de cette terre, juſqu'à en prendre le goût quel qu'il puiſſe être, enſorte

même qu'elle le communique aux plantes qu'elle nourrit : l'expérience des Vins qui sentent le terroir, aussi-bien que de beaucoup de fruits qui le sentent pareillement, nous confirme assez cette vérité.

Une partie de cette humidité avec tout cet assaisonnement sensible ou insensible, sert à faire des minéraux & des fontaines; & une partie, comme nous avons déja dit, sert à la production & nourriture de mille sortes de végétaux: celle-ci dans chaque terre est originairement d'une substance égale pour toute sorte d'Arbres & de plantes, & n'est en effet que cette eau, dont nous venons de parler ; mais elle se trouve en un moment très-différente de couleur, de goût & de consistance, d'abord que par l'action des racines elle est entrée dans chaque plante en particulier, & qu'elle a cessé d'y être de l'eau pure & simple.

Car premierement, de liquide qu'elle étoit avant que d'entrer dans ces racines, elle devient ensuite par succession de tems presque toute solide, & pour ainsi dire, métamorphosée, soit en nature de fruits & de feuilles, soit en nature de bois, d'écorce & de moëlle, & y fait un corps plus ou moins dur & serré, selon qu'il convient plus ou moins à la destinée de chaque fruit, de chaque Arbre & de chaque plante en particulier.

C'est ainsi peut-être que la simple rosée répandue sur certaines fleurs des Jardins & des Prairies, se trouve changée, partie en miel, partie en cire & partie en matiere de petites logettes, d'abord que nos Abeilles l'ayant ramassée avec leur industrie ordinaire, l'ont façonnée en elles-mêmes, suivant les talens qu'elles ont reçûs de la nature.

Cette solidité nouvelle qui survient à la séve, ne seroit-elle point un effet singulier, qu'on pourroit assez à propos attribuer à la vertu de la peau dans les fruits, & à la vertu de l'écorce dans le bois; l'une & l'autre sont vrai-semblablement composées des parties les plus grossieres de cette séve, & il semble qu'elles ayent, pour ainsi dire, le don de lui communiquer de la condensité, quand elle vient à les baigner chacune par leurs parties internes ; ce qui se fait dans le tems, par exemple, que cette seve passant entre l'écorce & le bois, se porte par une espece de filtration naturelle & vigoureuse, non-seulement jusqu'au sommet de chaque plante, mais même, si son abondance le peut permettre, se porte par-dessus ce sommet pour l'allonger & pour l'étendre.

Ce seroit donc la vertu de cette écorce, qui dans le bois y se-

roit cette matiere si dure & si épaisse, que la dissolution n'en peut arriver que par la force du feu, ou par la longueur d'une humidité pourrissante, & ainsi ce seroit la peau, qui dans les fruits y feroit simplement une maniere de congélation agréable, mais congélation facile à dissoudre quand on veut, soit par la mastication ordinaire, soit par toute sorte de chaleur, ou de compression violente.

Le sel ordinaire qu'on applique auprès d'un vase rempli de liqueurs, & entouré de glace, a tout de même la propriété de congeler ces liqueurs au-dedans de ce vase ; & c'est de-là que l'industrie des bons Officiers a trouvé moyen de fournir pendant les plus ardentes chaleurs de la Canicule toutes ces différentes manieres de neiges artificielles, & de rafraîchissemens si délicieux.

Mais après tout cela il reste une grande difficulté pour expliquer comment la peau & l'écorce deviennent elles-mêmes solides, & comment elles ont le don de procurer de la solidité, même de se multiplier, & de s'étendre ; cette difficulté passe ma portée, aussi-bien que la plûpart de ce qui se fait dans la végétation.

Ce n'est pas assez que cette eau devenue séve par l'action des racines, se voye successivement changer en un corps solide, elle éprouve encore beaucoup d'autres changemens, qui ne sont pas moins admirables ; une partie devient puante quand elle vient à faire l'Oignon, le Porreau, l'Absinthe, &c. Une autre devient odoriférante dans la Jonquille, le Baume, le Jasmin, &c. Celle-ci est mortelle dans l'Aconit & dans la Ciguë, & celle-là devient contre-poison dans l'Antorat & dans la Rhubarbe ; l'une devient amere & visqueuse dans le bois de fruits à noyau, l'autre est laitée & gluante dans les Figuiers & dans les Titimales : celle-ci paroît huileuse dans les Maronniers d'Inde, & cette autre est claire & douce dans les Mûriers, dans les fruits à pepin, dans les Saules, & surtout dans la Vigne, & dans celle-ci y fait le Vin, qui, ce me semble, peut bien être regardé comme un véritable chef-d'œuvre que la nature commence, & que l'industrie perfectionne.

Sur quoi peut-on s'empêcher d'être profondément étonné ; quand on vient à considérer que ce qui n'a qu'une liqueur douce, simple & de médiocre goût, durant qu'elle est séparée dans chaque grain de Raisin en particulier, parvient cependant à faire une

liqueur si précieuse, si forte, si noble, quand elle est sortie de ces petits grains.

Chose étrange en effet, que cette simple liqueur au sortir de ce petit réduit, dans lequel elle a pris naissance avec cette aigreur insupportable, que tout le monde connoît, & dans lequel elle s'est enfin adoucie par la chaleur du Soleil, qui l'a conduite jusqu'au tems de la maturité; au sortir, dis-je, de ce petit réduit naturel, cette simple liqueur se trouvant rassemblée en plus grande quantité, & renfermée dans un plus grand vaisseau artificiel, elle éprouve ce changement merveilleux, qui la rend les délices du genre humain; car enfin elle n'est pas plutôt dans ce grand vaisseau, que d'elle-même elle s'y échauffe extraordinairement jusqu'à bouillir, comme si elle y étoit forcée par la proximité d'un feu étranger, & là en s'agitant avec violence, elle trouve moyen de se purifier, si-bien qu'elle acquiert cette perfection qu'on n'auroit jamais crû lui pouvoir arriver, si l'expérience ne nous avoit convaincu du contraire.

Il y a bien plus, car cette séve, qui par exemple dans tous les pieds des Arbres à pepin est insipide, & d'un semblable goût pour chacun en particulier, devient très-différente à chacun des Fruits différens, que chaque Arbre a le don de produire; elle est parfumée dans les uns, & ne l'est pas dans les autres; elle est douce & sucrée dans la Bergamote & le Bon Chrétien; aigre & revêche dans le Franc-real & l'Angober, &c. Et celle qui dans le Coignassier faisoit naturellement un Fruit dur, âcre & insipide, si en sortant de la tige de ce Coignassier, elle entre d'un côté dans une greffe de Beurré ou d'Ambrette, elle y fera des Fruits tendres & sucrés; si d'un autre côté elle entre dans une greffe d'Amadote, de Robine, & de gros Musc, elle y fera des Fruits cassans & parfumés; les différentes greffes faisant en quelque façon dans certains Arbres à l'égard de la séve qui vient des racines, ce que dans les fontaines jaillissantes font différens ajustoires à l'égard de l'eau qui vient d'une source élevée; l'eau de chaque fontaine étant de soi indifférente à représenter quelque figure que ce puisse être, se laisse facilement déterminer à la représentation d'un verre, d'une couronne, d'une fleur de lis, &c. selon la différence de l'ajustoire, par l'ouverture duquel sa propre pesanteur la forçant de sortir, l'éleve dans les airs.

Pareillement la séve du pied de chaque Coignassier étant indifférente à faire tel ou tel fruit, se laisse déterminer par le

moyen des greffes, pour faire celui-ci plutôt que tout autre.

La déduction de toutes les différences qui arrivent à la séve selon les différentes especes d'Arbres où elle entre, n'est pas moins admirable qu'infinie.

Le Charlatan, qui avec de l'eau simple qu'il buvoit, faisoit en même tems sortir de sa bouche tant de sortes d'eaux, & de si différentes en couleur, en goût, & en senteur, faisoit artificiellement quelque chose à peu près de semblable à ce que la nature fait dans les pieds des Arbres qu'on a greffés de différens fruits.

Or de cette séve, qu'on peut dire en effet n'être que de l'eau préparée par les racines, il en peut bien véritablement entrer quelque peu dans toute la masse de l'Arbre, pour maintenit le dedans qui est déja fait; mais la plus grande partie monte principalement entre le bois & l'écorce, pour faire quelque effet nouveau, par exemple, pour grossir & pour allonger tout l'Arbre, pour faire les feuilles, les fleurs & les fruits, &c.

CHAPITRE IV.

Réflexion sur le passage de la Séve.

LEs preuves convaincantes que nous avons, que cette séve monte principalement entre le bois & l'écorce, sont fondées sur un grand nombre d'expériences incontestables, dont la premiere est celle des greffes; car enfin il est certain que ces greffes ne peuvent être heureusement appliquées, qu'entre ce bois & cette écorce, & qu'elles ne sçauroient réussir, à moins que l'Ecusson, ou la petite branche qui doit servir de greffe n'aient chacun leur écorce, & que l'un & l'autre ne soient si adroitement placés, que la séve qui monte du pied, rencontre justement dans son chemin le dedans de l'écorce de ces greffes.

Il n'y a que la Vigne seule qui se greffe sans cette sujettion de rencontre d'écorce; aussi à proprement parler n'a-t-elle point d'écorce, son bois étant si poreux, que la séve monte abondamment au travers, & par toutes les parties, tant de la tige que des branches: elle est en effet de toutes les plantes que nous connoissons, celle qui paroît au Printemps attirer le plus de nourriture, & même elle a le don de la façonner: de maniere qu'au sortir du sep, d'où elle sort aisément par la moindre incision qu'on y fait en ce tems-là, elle se

conſerve long-tems ſans ſe corrompre, en cela très-différente de la ſéve des fruits à noyau, qui au ſortir de l'Arbre ne ſe conſerve pas plus long-tems que le ſang des animaux extravaſé; car elle devient gomme, pourriture, & eſpece de cangrene, tout auſſi-tôt qu'elle eſt hors de ſes vaiſſeaux naturels.

Il n'y a, dis-je, que la Vigne qui ſe puiſſe greffer en fente dans le milieu, ſans aſſujettir, comme j'ai dit, à faire rencontrer écorce à écorce; car pour la greffe en écuſſon,elle ne peut abſolument s'en accommoder; tous les autres Arbres pourroient être greffés de la même maniere que la Vigne,ſi tout de même qu'à elle il leur montoit par le milieu de l'Arbre ſuffiſamment de ſéve, pour pouvoir incorporer & unir individuellement chaque greffe au corps de l'Arbre greffé, ce qui n'eſt pas.

De-là vient auſſi,que comme il ne ſort jamais de nouvelles branches d'aucun endroit des côtés de l'Arbre qui manquent d'écorce, auſſi n'en ſort-il jamais du milieu d'une tige étronçonnée, ou du milieu d'aucune branche coupée,& non pas même du milieu d'aucun ſep pareillement étronçonné; au lieu que régulierement autour de l'extrémité de chaque tronçon garni d'écorce, qui eſt l'endroit où ſe vient rendre tout ce qui ſe prépare de ſéve dans le pied, il ſe fait pluſieurs branches qui percent cette écorce,& qui en naiſſant s'attachent à la partie du corps de l'Arbre la plus voiſine de cet endroit d'écorce percée;mais cette union n'eſt pas à beaucoup près ſi forte que celle qui ſe fait qnand la nouvelle ſéve vient à l'extrémité de la vieille branche pour en faire l'allongement.

La ſeconde expérience, qui prouve que la plus grande partie de la ſéve monte entre le bois & l'écorce,eſt fondée ſur cette quantité d'eau qui ſort par les extrémités d'une piece de bois qui brûle,& ſurtout ſi elle brûle peu de tems après qu'elle a été ſéparée du pied qui la nourriſſoit; cette eau ſortant comme une maniere d'écume blanchâtre & bouillonnante, paroît naître d'entre le bois & l'écorce, & de-là on la voit enſuite tomber, & ſe convertir en eau véritable.

Sur quoi, ce me ſemble, on ne peut pas dire que ce ſoit autre choſe qu'une réſolution de la ſéve, qui faiſoit originairement la nourriture de l'Arbre; elle étoit premierement entrée par le canal des racines agiſſantes, mais avec cette différence d'elle à elle-même, qu'après avoir été en entrant façonnée par l'action de ces mêmes racines, pour prendre la nourriture & la qualité de ſéve propre pour telles eſpeces d'Arbres,elle s'étoit enſuite un peu épaiſſie,

depuis que la branche qu'elle devoit nourrir & allonger avoit été séparée du corps vivant dont elle faisoit partie, ou depuis que l'Arbre même tout entier avoit été arraché de sa place; elle y étoit véritablement restée dans une maniere d'assoupissement, à pouvoir être conservée des années entieres sans altération, pourvû que l'Arbre ou la branche se trouvassent en lieu raisonnablement chaud & humide : si-bien qu'au bout de ce tems-là, cet Arbre ou cette branche venant à retrouver tout ensemble le secours d'une bonne terre, ou d'un bon pied d'Arbre, & le secours des rayons favorables du Soleil, se remettent au même train des autres végétaux qui ne sont pas sortis de place : l'expérience que nous avons des Arbres & des greffes qui nous viennent sains & saufs des Pays lointains, ou que nous y envoyons si heureusement en de certains tems de l'année, justifie assez cette vérité.

Mais enfin, si cet Arbre & cette branche au lieu d'être replantés ou employés en greffe, viennent à être mis au feu, nous voyons que la partie de séve qui n'avoit pas été encore convertie en bois, & s'étoit simplement épaissie faute d'action, se trouvant fortement échauffée par la proximité du feu, elle se refond & se rarefie jusqu'à sortir par les extrémités en façon de mille petites sources, & cette eau, qui devant que d'entrer pour être séve, n'étoit effectivement que de l'eau, & qui entrant dans chaque Arbre s'étoit laissé déguiser en tant de différentes manieres, soit pour le goût & la couleur, soit pour la consistance & la propriété, reprend quand elle sort, la même simplicité naturelle qu'elle avoit avant que d'entrer, sans qu'on y remarque les moindres restes de ces grands changemens qu'elle avoit soufferts, à la réserve de quelque peu d'acrimonie enfumée, qui n'est sûrement qu'un accident de ce feu, par lequel telles pieces de bois viennent d'être détruites.

Je sçai bien que ce n'est pas seulement d'entre le bois & l'écorce que le feu fait ainsi sortir de cette eau rarefiée, mais qu'il en fait encore sortir de toutes les parties du corps du bois successivement, & circulairement les unes après les autres; ce qui se fait à mesure que la chaleur pénétrant plus avant, attaque aussi successivement & circulairement les parties intérieures de ce bois.

Mais bien loin de détruire ce que nous avons allégué, pour prouver que la séve monte principalement entre le bois & l'écorce, la vérité de cette proposition n'en paroît que davantage établie & fortifiée, parce que chaque partie interne de ce bois ayant été en son tems voisine de l'écorce, & partant amplement baignée de la

ſeve qui avoit ſon paſſage par là, n'étant même compoſée que de cette ſeve devenuë épaiſſe, il n'eſt pas trop étrange de voir que dans ſa deſtruction elle ſoit réduite à la même matiere dont elle étoit originairement fabriquée ; & pour appuyer encore mieux cette opinion, nous avons deux autres preuves qui me paroiſſent fortes & plauſibles.

La premiere,que comme c'eſt la ſéve qui étant venue à s'épaiſſir &, pour ainſi dire, à ſe refroidir pendant un certain tems, cole & attache fortement l'écorce au corps de chaque Arbre, de maniere que pour-lors on ne ſçauroit que difficilement les détacher l'un d'avec l'autre ; auſſi quand cette ſeve vient à être échauffée, ſoit par les rayons du Soleil à l'entrée du Printems & en Eté, ſoit en une autre ſaiſon par la chaleur violente de notre feu ordinaire, elle déprend & détache fort aiſément cette écorce du corps de l'Arbre ; c'eſt une obſervation qui n'eſt ignorée de perſonne, & qui nous eſt ſenſiblement repréſentée par l'uſage de la cole forte dont les Ouvriers ſe ſervent tous les jours en tant de rencontres.

A l'égard de la ſeconde preuve,il n'y a qu'à conſulter la compoſition intérieure de cette écorce du côté qu'elle joint au bois,auſſi-bien que la partie extérieure du bois, du côté qu'elle touche immédiatement à l'écorce, on y appercevra de part & d'autre une infinité de petits ſillons & de petits canaux, qui dans leur aſſiette ſont ſéparés les uns des autres par autant de petites arêtes, & apparemment que ces arêtes, tant de la part de l'écorce que de la part du corps de l'Arbre, ſont autant d'arêtes ou de ſillons réciproques deſtinés par l'ordre de la nature à s'entrelaſſer les uns dans les autres, pour attacher enſemble & le bois à l'écorce, & l'écorce au bois; enſorte que la ſéve y trouve ſuffiſamment de paſſage pour s'élever par-là juſqu'au ſommet des plantes; c'eſt-à-dire, s'il m'eſt permis de parler ainſi, pour aller à tout moment rafraîchir toutes leurs parties d'une nouvelle nourriture, & allonger & groſſir, autant que la ſaiſon le permet, celles qui peuvent être ou allongées ou groſſies.

Je ne ſçai ſi à voir tous les rayons,qui dans chaque piece de bois ſortent d'auprès de la moëlle, pour venir juſqu'à l'écorce,comme ſi c'étoit autant de lignes droites tirées du centre d'un cercle à ſa circonférence,& qui tous enſemble repréſentent aſſez bien le corps du Soleil,de la maniere à peu près que les Peintres l'ont repréſenté; (cette figure ſe voit clairement en coupant une rave par le milieu;) je ne ſçai, dis-je, ſi au lieu d'établir qu'au travers de la maſſe de

de l'Arbre il monte de la féve de bas en haut le long des fibres qui composent le corps de l'Arbre ; nous ne pourrions point assez vraisemblablement juger par ces rayons, que ce sont les véritables canaux, par lesquels la séve, (qui comme nous avons tant de fois répété, a son lit & son action principale entre le bois & l'écorce) penetre & s'insinue pour continuer de nourrir les parties les plus internes de chaque plante, ne sçachant précisément à quel autre usage peuvent servir des rayons faits avec tant d'art & de justesse.

Nous avons dit ci-devant en parlant de cette eau, qui dans la terre est devenue séve par l'opération des racines, qu'elle éprouve un nombre infini de changemens dans les plantes différentes où elle est reçue.

CHAPITRE V.

Réflexion sur la cause de la différence des séves, & sur l'effet des greffes.

L'OPINION de la Philosophie moderne, qui attribue à la seule diversité des pores cette grande différence, tant de séve que de corps sublunaires, est véritablement ingénieuse & agréable ; mais j'avoue de bonne foi que je ne suis pas capable de l'entendre : je ne puis en effet concevoir, qu'un suc, de mortel qu'il étoit, devienne salutaire, ou d'insipide devienne sucré, ou de puant devienne agréable à sentir, si simplement sans autres circonstances, il lui arrive un changement de demeure, c'est-à-dire, si au sortir des pores faits d'une telle figure, qui le faisoient être ce qu'il étoit, il entre dans d'autres pores faits d'une figure différente, qui le feront être tout le contraire.

Ce n'est pas que volontiers avec tant d'honnêtes gens, qui font profession de cette doctrine, je ne l'eusse pareillement embrassée, & sur-tout, s'il est vrai que par cette doctrine de pores ils prétendent donner d'assez bonnes raisons, pour expliquer intelligiblement le grand changement qui se fait dans les Arbres par le moyen des greffes ; je demeure d'accord que la comparaison de l'ajustoir paroît en quelque façon favorable à leur dessein : elle a d'abord quelque maniere d'éclat qui éblouit & qui touche ; mais j'ose dire qu'il ne va pas ce me semble, jusqu'à persuader & convaincre : le mystere des greffes est certainement trop obscur, & trop envelopé, pour être par là suffisamment éclairci ; le nombre des grandes

disparités qui s'y trouvent, surpasse de bien loin cette petite convenance, qui a fait d'abord un si grand bruit: expliquons-en quelques-unes, & voyons ce que cette explication opérera pour aider à nous instruire.

Un ajustoir à force de servir s'use à la longue, se mine & se gâte entierement: notre Ecusson au contraire se fortifie d'autant plus qu'il est employé à faire sa fonction.

Chaque ajustoir ne peut représenter qu'une certaine figure; chaque Ecusson produit une infinité d'effets séparés les uns des autres, & très-différens entr'eux, sçavoir une écorce, du bois, des feuilles, des fleurs, des fruits, &c. & ces fruits mêmes different par leur couleur, leur figure, leur goût, leur chair, leur graine, &c. joint que par là on pourroit dire, que notre Ecusson qui produit une infinité d'autres Ecussons, produiroit en effet une infinité d'ajustoirs, ce qui ne peut en façon du monde convenir aux ajustoirs ordinaires des fontaines, lesquels sont incapables de se multiplier; joint aussi que toutes sortes d'ajustoirs peuvent servir à toutes sortes d'eaux; & que cependant chaque Ecusson est restreint & limité à une espece de fruits particuliers; ceux par exemple, qui sont à pepin ne pouvant servir qu'à pepin, ni tous les autres pareillement, chacun dans le détroit de leur catégorie, ne pouvant servir à des especes étrangeres.

Et partant, qui est-ce qui peut être clairement convaincu par cette comparaison, comme quoi il se peut faire qu'un petit nombre de pores tout seul ait le don de faire changer par lui-même toute la disposition d'un grand nombre d'autres pores tous différens?

Et pour augmenter ici notre difficulté, il me semble qu'il est vrai de dire, que ce petit nombre de pores est comme étranger & foible, & en quelque façon altéré dans la greffe qu'on applique; au lieu que s'il est permis de parler ainsi, le grand nombre est comme chez soi, & soûtenu d'un pied fort & vigoureux sur lequel cette greffe étrangere vient à être appliquée; si bien que vraisemblablement le petit nombre devroit s'accommoder au grand, & ceder à l'impression, que le fort, selon l'ordre de la nature, peut donner au foible; & cependant voici une occasion où le grand cede presque honteusement, & le petit a tout l'honneur, & tout l'avantage de son côté: un miserable Ecusson dépaysé, & dépourvû de secours de ses parens, dont il sembleroit avoir nécessairement besoin, pour se pouvoir au moins conserver dans son être spécifique,

ce petit Ecuſſon n'ayant avec ſoi qu'un peu de ſéve paternelle, vit, & non ſeulement ſe maintient dans ſon eſpece, mais ſe trouve aſſez le maître pour mener comme en triomphe cette grande quantité d'autre ſéve étrangere, parmi laquelle il ſe vient mêler : c'eſt un petit ruiſſeau, qui arrête au milieu de ſa courſe un torrent impétueux & violent, & le réduit à ſe contenter pour un temps de ſon petit lit, au lieu de ſuivre cette route furieuſe où il étoit emporté.

Le pied vigoureux d'un Arbre par la détermination du ſecours ordinaire de ſon action, & par le moyen de la ſéve que ſes racines ont préparée, alloit à faire un certain Fruit d'un tel goût, d'une telle couleur, d'une telle figure, &c. cette ſéve trouvant en ſon chemin une ou pluſieurs petites greffes qui lui étoient inconnues, plie d'abord ſous leurs ordres, & ſe laiſſe déterminer à faire des Arbres & des Fruits différens.

C'eſt ainſi qu'un Coignaſſier qui étoit en train de faire des Pommes de Coin, que tout le monde ſçait être un Fruit dur, revêche, pierreux & déſagréable, fait cependant un, ou pluſieurs Poiriers, & un nombre infini de Poires très-bonnes & très-douces : un Amandier, qui n'alloit qu'à faire des Amandes, fait des Pêches, des Prunes, des Abricots, &c. tout cela par l'entremiſe de quelques petits Ecuſſons, qui étant, pour ainſi dire, revêtus d'un caractere dominant, ſe préſentent au paſſage de cette ſéve, enſorte qu'elle eſt entiérement obligée de prendre la route qu'ils lui preſcrivent, & par-là eſt ſoumiſe & aſſujettie à ces changemens ſi grands & ſi ſurprenans qui nous arrivent tous les jours, par le moyen de nos greffes.

A voir de quelle maniere, & avec quelle autorité cette petite greffe ſe ſert avantageuſement de la choſe même qui ſeroit capable de la noyer & de la détruire, ou au moins de lui faire changer de parti, ne ſemble-t-il pas que ce ſoit un enfant foible & étranger qu'on vient mettre à la tête d'une armée qui combat, & dans le temps même qu'elle combat, je vois cette armée toute en feu, & continuant vigoureuſement ce qu'elle avoit commencé par l'ordre d'un premier Général ; je vois cet enfant qu'on lui vient mettre à la tête, exprès pour lui donner des ordres nouveaux, & lui faire employer ſa force & ſon courage à l'exécution d'un deſſein tout différent ; en effet, cet enfant, tout enfant qu'il eſt, diſpoſe ſur le champ cette armée à faire une entrepriſe toute contraire : il faut bien que ce ſoit par quelque caractere Royal qu'il porte en ſa per-

sonne ; & voilà pourquoi cette armée toute nombreuse, toute vigoureuse, & toute agissante qu'elle étoit pour un autre ouvrage, reconnoissant d'abord cette autorité souveraine, suit aveuglément, & exécute sans aucune répugnance tout ce que cet enfant veut bien lui ordonner ; mais véritablement ce n'est peut-être pas pour long-temps qu'elle lui obéit : il pourra bien venir quelque nouveau Commandant, qui aura le même avantage sur ce dernier, que ce dernier s'est trouvé avoir dans la conjoncture que nous venons d'expliquer ; & ainsi cette séve après avoir passé par les ordres de celui-ci, deviendra elle-même avec toute sa nouvelle livrée, l'instrument d'obéissance & d'exécution pour un autre.

On peut dire, que quoiqu'il n'y ait rien de plus ordinaire & de plus aisé dans le monde que de greffer, cependant dans toute la production des végétaux il n'y a rien qui soit plus digne d'admiration, ni gueres rien de plus impénétrable à l'entendement de l'homme.

Il semble que la nature ait ici voulu borner le cours de nos curiosités & confondre la vanité de nos petites lumieres : il semble qu'elle se soit contentée de nous avoir inspiré la maniere d'appliquer l'agent au patient, sans vouloir nous laisser découvrir les ressorts qu'elle remue dans un telle application, pour en faire sortir cette quantité innombrable d'effets si surprenans ; & dans la vérité quand nous le sçaurions, peut-être n'en deviendrions-nous pas pour cela plus capables de greffer, que nous le sommes sans le sçavoir : peu d'expérience à été suffisante pour sçavoir la maniere & le succès de toutes sortes de greffes en toute sorte de Fruit : contentons-nous de profiter de ce que nous sçavons de longue main en cette matiere, & sans perdre ici de temps à vouloir fouiller plus avant, regardons ailleurs d'autres choses que nous ne faisons qu'avec peine, & encore ne les faisons-nous gueres bien, & cherchons ce qui peut nous rendre habiles à les faire plus parfaites, & avec plus de facilité.

De tout ce que nous avons dit ci-devant sur cette matiere de greffes, je ne puis m'empêcher de conclure, qu'il faut bien sûrement, qu'il y ait en cela quelque autre chose de plus extraordinaire que ce qu'on vient d'attribuer à une simple rencontre de certains pores figurés d'une telle ou d'une telle autre maniere.

CHAPITRE VI.

Réflexions sur les différens effets de la séve dans chaque plante, & sur l'opinion qui admet les pores.

DE plus quand je vois dans chaque Arbre qu'une certaine quantité de séve, qui de soi est indifférente à faire bois, feuilles, fruits, écorce, &c. monte par exemple dans une branche de Noyer, de Maronnier, d'Oranger, de Cerisier, &c. & que dans de certains endroits de telles branches cette quantité de séve, après y avoir fait premierement des fleurs, qui sont le commencement des fruits, vient paisiblement, & sans aucune distinction de parties à entrer toute entiere dans la queue de chacune de ces fleurs, quelque menue qu'elle soit; & quand après ces premieres démarches de séve je vois qu'immédiatement au sortir de la queue, cette quantité de séve se partage si habilement, que dans la Noix par exemple une partie va faire au dehors un écorce verte, épaisse & amere, une partie va faire une coquille dure avec les pellicules internes qui lui sont adhérentes, une partie fait au dedans de cette coquille des séparations & cloisons justes & reglées, comme autant de petits appartemens propres à former & loger le corps de cette Noix, une partie fait la peau qui lui sert d'envelope, & enfin une autre fait cette Noix douce, & exempte de toute sorte d'amertume, quoiqu'elle en soit entourée de tous côtés, & qu'elle en soit, pour ainsi dire, sortie & dérivée.

Quand j'examine encore tous les autres Fruits, & que pareillement au sortir de la queue j'y vois faire une espece de séparation & de partage de séve pour la fabrique & composition de chacun de ces Fruits, & cela conformément à leur nature; tellement que dans l'un ce qui à notre égard vaut le mieux, se présente le premier au dehors, & le moins bon se cache au dedans, comme il arrive aux Pêches, Cerises, Prunes, &c. & à l'autre ce qui est de meilleur se forme au dedans, & le plus mauvais lui sert par dehors comme d'une maniere de rempart, par exemple aux Chataigniers, Noisetiers, Orangers, &c. Et quand d'un autre côté je vois des Fruits précieux, tels que sont les Figues, les Perdrigons, les Pêches, &c. exposés à toutes les injures, tant de l'air que des animaux, sans autre défense qu'un petite peau fort mince, & fort déliée qui les envelope,

pendant que des Chataignes, des Noix, du Gland, des Avelines, &c. sont défendues par tant de piquants, tant de peaux & tant d'écorce.

Quand, dis-je, considérant cette œconomie constante & immuable dans chacun des végétaux, je la veux expliquer par une multitude infinie de pores différemment figurés, je ne puis m'empêcher d'avouer, que je me perds entierement dans cette méditation, & cela faute de pouvoir assez clairement pénétrer dans mille difficultés, qui en foule & tout d'un coup se présentant à ma curiosité, me brouillent & m'étourdissent entierement.

Sçavoir par exemple, comme quoi se font tous ces pores, par qui, en quel endroit, & en quel temps ils se font, car apparemment ils ne sortent pas tout à fait du dedans de la terre, & ne sont pas pêle mêle renfermés dans cette eau, dont les racines ont sçû former de la séve.

Sçavoir s'ils sont tous faits en même temps pour pouvoir être ensuite séparés, ou si le premier fait a le don & le pouvoir d'en faire d'autres au besoin, & ce seroit, ce me semble, prendre le grand chemin de l'infini.

Sçavoir bien l'origine & la situation de ce premier pore, qui au sortir d'une queue petite & menue en doit engendrer, ou trouver en son chemin un si grand nombre d'autres qui soient propres, les uns pour cette écorce & cette chair, les autres pour cette graine & ce parfum, &c.

Sçavoir si cette petite queue est véritablement la matrice où se forment tous ces pores, ou bien si elle n'est simplement que le canal, par lequel, sans y laisser rien du leur, ils ne font que passer pour aller faire ces Fruits si beaux, si bons, si tendres, si parfumés, &c.

Sçavoir comment se détermine ce nombre de pores, pour finir justement à un certain point la longueur de cette queue dans les Fruits & dans les feuilles, pour finir cette petite demi-feuille en cœur, qui se trouve immédiatement devant la grande feuille des Orangers, pour finir la grandeur de cette coquille à la Noix & à l'Amande, les intervalles de longueur dans les plantes qui sont en soi séparées par différens nœuds, comme aux Roseaux, à la Vigne, au Sureau, au Bled, &c. & faire sur chacune tous ces efforts d'une mesure toujours si juste, & si bien compassée.

D'ailleurs, quand au mois de Janvier ou de Fevrier, ayant semé par exemple une trentaine de graines de Melons sur une couche,

elles ne germent, ni ne levent pas à beaucoup près toutes ensemble, & qu'il y a quelquefois des trois, quatre, cinq & six semaines d'intervalle des premieres aux dernieres sur cela.

Je demanderois volontiers à ceux qui veulent que la végétation se fasse par une introduction violente de petites parties de la terre dans les pores de la plante.

Premierement, si les petites parties introduites ont des pores, ou si elles n'en ont pas ; supposé qu'elles en ayent, il se fait donc une introduction de pores en d'autres pores ; où est-ce que cela nous conduiroit ?

Secondement, si les pores sont tous faits dans la graine devant que d'être semée, ou si la chaleur de la couche les forme ; le dernier ne se peut dire : mais à l'égard du premier je demande :

En troisiéme lieu, si ces pores sont toujours ouverts & prêts à recevoir, ou si c'est la chaleur de la couche qui les ouvre.

En quatriéme lieu, supposé que ces pores fussent ouverts, je demande s'il y avoit quelque chose dedans cette ouverture, ou rien du tout.

En cinquiéme lieu, supposé encore qu'ils fussent ouverts, je demande pourquoi il ne se fait pas d'introduction, aussi-bien, & aussi-tôt dans une graine que dans l'autre.

En sixiéme lieu, supposé cette introduction, pourquoi constamment ces corpuscules, qui viennent apparemment de bas en haut, n'entrent dans la graine que pour sortir & descendre aussi-tôt en bas, afin d'y être convertis en racines.

En septiéme lieu, je demande s'il se fait aussi des pores dans ces racines, & si les corpuscules viennent seulement par ces pores nouveaux, ou s'ils continuent de venir par le même endroit de la graine, par où ils ont commencé d'entrer pour les faire ?

Je voudrois bien encore sçavoir, s'il y a du bois plus poreux l'un que l'autre ; j'avoue bien qu'il y en a qui ont les pores plus grands les uns que les autres, par exemple, le Liege en comparaison de l'Ebene ; mais je ne pense pas qu'il y en puisse avoir qui en ayent plus les uns que les autres, attendu que le bois ne se fait que par la jonction de plusieurs petites parties qui viennent successivement les unes après les autres.

Si chaque racine a autant de pores l'une que l'autre, d'où vient qu'il y en a qui agissent plus les unes que les autres ? la Vigne & le Figuier, par exemple, font infiniment plus de racines qu'aucun autre Arbre.

Pourquoi ne pas attribuer ces grands effets à une activité qui se trouve plus grande dans le Figuier & dans la Vigne, qu'elle n'est pas dans tous les autres végétaux ? tout de même que nous voyons beaucoup plus d'activité dans un tel homme que dans un tel autre, & dans un animal d'une telle espece, que dans un autre d'une autre espece.

Je voudrois bien aussi sçavoir, pourquoi il arrive quelquefois que certains Arbres nouveaux plantés sont long-temps en terre, par exemple des trois & quatre mois, & même trois & quatre années sans aucune apparence d'action, tout de même que certains Noyaux, & certaines Graines, qui sont pareillement en terre des années entieres sans germer, &c.

La vision des Filieres choque, ce me semble, en ce que comme aux véritables Filieres, il faut quelqu'un qui tire à soi, & non pas quelqu'un qui pousse devant soi, tout de même dans ces racines comparées aux Filieres, il faudroit quelque agent au dessus des racines, qui tirât à soi ce qu'on n'a garde d'admettre ; aussi est-il impossible de le comprendre, par exemple, dans notre graine de Melons, & notre noyau qui germe, & dont la premiere action est de commencer à descendre, devant que de commencer à monter.

C'est assûrement une matiere très-épineuse & très-obscure.

Disons donc encore un coup, que sans doute il y a ici quelque chose de plus qu'une simple rencontre de pores grands ou petits figurés d'une telle ou d'une telle maniere ; il faut bien prendre de plus loin cette détermination, qui arrive dans les Arbres, & dire que ce principe de vie qui les anime, comme nous avons dit, est un agent nécessaire & forcé ; j'expliquerai ci-après plus au long ma pensée ; c'est lui qui en cette qualité par une chaleur étrangere, & une humidité convenable se trouve déterminé à former telle quantité de parties pour la peau de ce Fruit, pour sa chair, son eau, son goût, son parfum, sa graine, sa queue, son bois, &c. C'est lui, qui par le moyen de la séve qu'il fait préparer dans les racines, rend les Arbres capables de recevoir un nombre infini de changemens, tout de même que l'humidité de la terre rend cette terre capable de produire, ou plutôt de servir à la production de tant & tant de plantes, & toutes si différentes.

Le pied vivant de chaque Arbre est en effet à l'égard de certaines greffes ce que chaque terre est à l'égard d'une certaine quantité de semences & de plantes, & même en quelque façon ce que l'air est à l'egard des différens instrumens de *Musique*, & ce que

l'eau est à l'égard des différens ajustoirs des fontaines jaillissantes ; c'est-à-dire que la séve qui se trouve dans le pied de chaque Arbre, est indifférente à servir pour la composition de tel & de tel effet, & par conséquent elle est susceptible de grandes variétés selon les différentes greffes qu'on y peut appliquer, & qui ont cependant quelque rapport & quelque convenance avec elle ; mais malheureusement après tout cela il ne me reste encore que de l'embarras & de la confusion dans l'esprit, ensorte que je ne vois rien qui satisfasse ma curiosité quand je la pousse un peu trop avant.

Je me serois encore volontiers accommodé de cette opinion nouvelle, si j'avois pû ensuite parvenir à quelque connoissance certaine, qui m'eût non-seulement appris quelles sont toutes les figures incomparables de ces pores, mais qui m'eût particulierement appris à disposer cette nature quand je voudrois, pour faire des pores convenables à mes intentions, & pour l'empêcher d'en faire qui lui fussent opposés : mais comme il n'y a pas grande apparence que cette Philosophie nous produise un tel avantage, puisqu'en effet personne encore n'a pû y parvenir, & qu'aussi-bien quelque chose qu'on puisse dire, il faut toujours remonter à la Providence divine, & avouer que s'il est vrai que dans le sentiment de ces Messieurs, chaque Fruit, par exemple, est purement & simplement d'un tel goût, d'une telle grosseur, d'une telle espece, &c. par la raison qu'il a ses pores d'une telle & d'une telle figure; il faut, dis-je, avouer que c'est cette divine Providence toute seule, qui a ordonné que telle figure de pores feroit positivement un tel & un tel Fruit : cela étant, trouve-t-on que cette opinion contente davantage, pour pénétrer dans l'individu de chaque chose, que ce qui étoit établi pour reconnoître d'une autre maniere les ordres prochains de la Toute-Puissance ?

Que si pour établir davantage cette opinion, on veut dire qu'il se pourra un jour faire de si bonnes lunettes ou microscopes, que par leur moyen on pourra découvrir ces petits pores, & que ce n'est que faute d'expérience & de loisir qu'on n'a pû encore y parvenir, ne peut-on pas aussi espérer qu'il s'en fera qui serviront, par exemple, à découvrir le mouvement attractif des racines contre lequel on est si soulevé

Joint qu'à dire le vrai, je ne sçaurois comprendre ce que peut faire un assemblage de pores, & comment chacun peut tenir à ses voisins, à moins que d'établir quelque chose qui ne soit point pore,

& qui serve de lien & d'union à tout ce qui l'est. Je demeure bien d'accord que dans chaque ouvrage de la nature il y en a plusieurs, & même de plus grands dans les uns, & de plus petits dans les autres; mais comme les pores ne peuvent être que de petits corps, c'est-à dire de petites parties figurées, vuides de matiere solide par dedans, & entourés de leurs côtés, il faut bien que ces côtés soient solides, & qu'ils soient joints les uns aux autres par quelque chose qui soit différent de ce qu'ils sont; ainsi il faut tomber dans un abysme & dans une discussion plus difficile à démêler, que l'idée des accidens & des facultés, & c'est beaucoup dire, parce qu'il n'est pas plus possible que plusieurs pores ensemble fassent un corps palpable, sans être déterminés par quelque chose de solide, qu'il est possible que dans l'a rithmétique plusieurs zeros ensemble composent un nombre effectif, à moins qu'ils n'aient à leur tête un de ces neuf principaux caracteres ausquels le consentement de l'homme a donné le pouvoir de les déterminer.

L'opinion qui veut que tous ces changemens ne puissent être attribués qu'à différentes qualités que l'Auteur de la nature a trouvé bon d'établir en chaque corps; revient beaucoup davantage à ma portée, & à la foiblesse de ma conception.

Je ne prétens point décider ici en Maître, laquelle des deux opinions est la plus claire & la plus raisonnable; je prétens seulement déveloper, si je puis, ce que mon étude & mes remarques sur la végétation me font rouler de pensées dans la tête, & fais sur cela volontiers les mêmes souhaits, que j'ai fait sur tout ce Livre en particulier.

Il est bien vrai que j'ai fait quelquefois des réflexions sur d'autres ouvrages de la nature; par exemple, sur les têtes de tous les oiseaux d'une certaine espece, qui sont embellies chacune d'une hupe ou d'une crête, pendant que tous les oiseaux d'une autre espece sont marqués de quelque autre diversité dans leur plumage ou dans la composition de leur corps.

Il est vrai encore que j'ai souvent admiré, comme quoi les Rossignols & les Serins ont une disposition miraculeuse à réjouir les hommes de leur chant, pendant que les Pies, les Geais, les Corneilles, &c. les étourdissent de celui que la nature leur a donné; mais comme je me sens l'esprit en repos, quand à considérer toutes ces merveilles & une infinité d'autres, je viens simplement à concevoir que l'Auteur de la nature a pris plaisir d'établir toutes ces belles différences, qui font l'agrément de cette merveilleuse

machine du monde, ſans m'aller imaginer qu'avec une diverſité de pores, on en puiſſe rendre aucunes raiſons bonnes & convaincantes.

Auſſi me ſoumettant entierement à l'ordre de la Providence pour toute la variété qui ſe trouve parmi nos Fleurs, nos Fruits & nos Graines, &c. je me contente de penſer & de dire que telle a été la diſpoſition du grand Ouvrier, lequel auſſi-bien dans ce qui nous paroît petit, que dans les grands ouvrages de la création du Ciel & de la Terre, a voulu faire voir ſa puiſſance, non-ſeulement infinie, mais même (s'il nous eſt permis de parler en ces termes) il nous l'a voulu faire voir infiniment ingénieuſe.

CHAPITRE VII.

Réflexions ſur l'action des racines.

JE reviens à l'action des racines de nos Plantes, pour voir ſi j'y comprens quelque choſe, & ſi de-là je puis tirer quelque bonne inſtruction pour notre Agriculture : examinons à peu près ſi effectivement ces racines ont un don, ou une faculté attractive, par le moyen de laquelle, à l'imitation de ce que font dans les inteſtins les veines mézaraïques, elles ſucent & attirent par leur extrémité cette eau imbibée du ſel de la terre, ou ſi ces racines, ſans avoir beſoin d'aucune faculté attractive, étant à peu près faites comme le couvercle des encenſoirs, reçoivent ſimplement par leurs pores des vapeurs & des exhalaiſons qui ſortent inceſſamment des entrailles de la terre.

L'une & l'autre de ces deux opinions a ſes patrons & ſes partiſans ; elles ſont toutes deux fort problématiques, & ſoûtenues de raiſons belles, & apparemment bonnes ; mais comme je ne fais ici qu'un ſimple recueil de mes réflexions d'Agriculture, je ne ſerai pas moins retenu ſur cette matiere, que je l'ai été ſur celle des Pores ; ainſi je prendrai le parti d'avouer ingenument, que je ne me ſens pas aſſez éclairé pour prononcer déciſivement en faveur d'aucune des deux opinions.

Toutefois quoiqu'il ſoit très-difficile d'expliquer, ou de faire une idée de ce qui s'appelle dans les êtres ſublunaires, faculté, ou qualité, je ne puis m'empêcher d'avouer que mon penchant va plutôt à approuver les facultés vivantes & attractives, que les Fi-

lieres inanimées : en effet il me paroît assez naturel de donner simplement & uniquement de l'action à ce qui a besoin d'agir, c'est-à-dire aux Plantes, afin qu'elles puissent attirer la nourriture qui leur est nécessaire, tant pour se conserver dans leur individu, que pour croître & multiplier leur espece, & de-là je conclus volontiers qu'il faut donc qu'elles agissent.

Certainement la terre ne devroit point s'effriter comme elle fait, si les végétaux ne la suçoient de la même maniere que les petits animaux sucent les tettes de leur mere ; comme ceux-ci n'attendent point que le lait les vienne chercher, aussi nos racines n'attendent-elles point que ces vapeurs ou ces exhalaisons viennent se présenter à leurs pores : il s'en éleve sans cesse des entrailles de toutes sortes de terres, sans que pour cela ces terres cessent d'être neuves, c'est-à-dire propres à faire heureusement toutes sortes de productions ; & comme il n'est pas vrai que la bonté des bonnes terres s'use jamais, ou se diminue le moins du monde, à moins qu'elles ne soient employées à la nourriture de quelques Plantes étrangeres : il s'ensuit nécessairement que quand ces terres cessent d'être fécondes à leur ordinaire, comme nous les voyons en effet devenir stériles, cette sterilité leur vient de l'action des racines, qui par leur mouvement attractif les ont dépouillées du sel de fécondité, dont la nature les avoit pourvûes, aussi à voir de quelle maniere les racines d'une Plante encaissée sortent en abondance par les ouvertures qui les approchent de la terre du dehors pour y aller croître & se multiplier, je ne sçai après tout, si on ne seroit point assez bien fondé pour leur donner quelque espèce de mouvement local.

En effet, c'est sur le fondement des raisons qui me déterminent en faveur de l'attraction que je trouve mon compte à laisser peu de racines aux Arbres que je plante ; il n'y a pas de doute que si j'avois lieu de penser que la séve, sans avoir besoin d'aucune action de la part des végétaux, entrât simplement dans les racines par des trous ou pores qu'elle y trouvât ouverts, comme il est certain que les Arbres ont d'ordinaire besoin de beaucoup de séve, je devrois croire que plus je leur laisserois d'anciennes racines, & plus aussi laisserois-je d'ouvertures capables de recevoir cette séve, & d'animer ces Arbres, & qu'ainsi il en monteroit davantage dans le corps de ceux à qui j'aurois laissé beaucoup de racines, que dans le corps de ceux à qui j'en aurois laissé moins.

Ce qui pourtant est entierement contraire à mon expérience,

par laquelle je ſçai ſûrement que quelque bon Arbre que ce ſoit, planté en bonne terre avec peu de racines, & raiſonnablement courtes, il devient plus beau, & le devient en moins de tems qu'un autre également bon, planté à la même heure, & dans une terre ſemblable à qui on aura laiſſé une grande quantité de racines, & toutes longues.

Il faut poſer cette expérience pour un fondement certain & infaillible ; je ne l'avance qu'après une application de plus de trente années, & dans laquelle, ſans aucune prévention, je me ſuis toujours de plus en plus fortifié.

De-là eſt venu que j'ai établi cette maxime, que plus on laiſſe de racines à un Arbre en le plantant, & moins en fait-il & de moins bonnes après être planté ; & que tout au contraire, moins on lui en laiſſe, pourvû qu'elles ſoient bonnes & paſſablement courtes, plus auſſi en fait-il de nouvelles & de mieux conditionnées. Voici à quoi j'attribuë cette différence ſi notable & ſi eſſentielle.

CHAPITRE VIII.

Réflexion ſur le principe de vie des Plantes.

JE poſe pour un autre fondement qui me paroît certain, duquel j'ai ci-devant parlé, & prétens ci-après en parler plus à fond ; c'eſt à ſçavoir que dans chaque Arbre & dans chaque Plante il y a un principe de vie, qui seul, aidé cependant de toutes les circonſtances néceſſaires, c'eſt-à-dire de bonne terre, d'humidité ſuffiſante, des rayons du Soleil, &c. fait agir toutes les parties de chaque Arbre & de chaque Plante ; enſorte que l'Arbre ou la Plante viennent immanquablement à périr, d'abord que ce principe vient à être détruit, & qu'elles ſe conſervent auſſi avec toute la vigueur néceſſaire, pendant qu'il n'arrive aucune altération à ce principe.

Or ce principe de vie n'a pas une même & ſemblable ſituation dans toutes les Plantes ; en quelques-unes il eſt ſitué dans cet œil extérieur de la Plante, qui eſt le premier à paroître hors de la terre, & à la diſtinguer des autres Plantes, comme nous voyons, par exemple, aux Melons, aux Pois, aux Laituës, aux Raves, & à toutes les Fleurs annuelles : ce premier œil ôté, tout le bas de ces Plantes meurt auſſi-tôt & ſans reſſource.

A d'autres Plantes, il eſt ſeulement dans les bulbe ou oignon,

comme aux Tulipes, Jacintes, Impériales, Anémones, &c. Ces ſortes de Plantes ne périſſent que quand leur oignon vient à être corrompu par le chaud, par le froid, par les humidités, ou par quelqu'autre ſorte d'accident qui le coupe ou qui l'écraſe; ainſi cet œil extérieur de la premiere pouſſe étant ôté, la plante ne laiſſe pas de vivre.

A d'autres Plantes, outre qu'il eſt principalement à l'endroit que nous marquerons ci-après pour tous les grands Arbres, il s'en trouve encore comme quelque ſemence dans toutes les parties externes qui les compoſent, comme il paroît aux branches de Vigne, de Figuier, de Coignaſſiers, de Groſeilliers, de Saules, d'Ifs, de Giroflées jaunes, & à toutes les autres qui prennent aiſément de bouture ou de marcote.

Enfin à d'autres comme à tous les Arbres, tant ceux que nous appellons Fruitiers, que ceux qui ne le ſont pas, le principe de vie me paroît être ſeulement entre la tige qui monte & la racine qui deſcend; on a beau couper la tête, on a beau racourcir les racines, pourvû qu'il n'arrive rien de fâcheux à l'endroit où eſt établi le ſiege de ce principe de vie, tant s'en faut que l'Arbre devienne moins vigoureux, qu'au contraire cette opération contribuë à le faire repouſſer plus abondamment, tant à l'extrémité de la tige racourcie, qu'aux extrémités des racines taillées.

Ce qui a contribué à me faire juger de l'endroit où ce principe de vie me paroît établi, n'eſt autre choſe que d'avoir fait germer, par exemple, des noyaux d'Amandes & de Pêches, ou des graines de Melons, de Laituës, & d'autres graines potageres, &c. & d'avoir vû, que quand elles ont été ſuffiſamment humectées & échauffées dans la terre, la ſubſtance qui étoit renfermée dans les uns & dans les autres étant gonflée & rarefiée par cette chaleur humide, & ne pouvant plus par conſéquent ſe contenir, ni dans ſes coquilles, ni dans ſes pellicules, il ſe fait une ouverture par la partie, que ces noyaux ou ces graines ont la plus pointue en quelque ſituation que les uns ou les autres ſe trouvent; de-là il en ſort d'abord un commencement de racine blanche, aſſez groſſe à proportion du corps d'où elle ſort; ce commencement de racine s'allonge en deſcendant vers le centre de la terre, ſe groſſit & ſe multiplie en d'autres médiocres racines qui ſortent dans toute ſon étenduë, devant qu'il paroiſſe encore quoi que ce ſoit, qui prenne le chemin de monter vers la ſurface.

Mais enfin quand cette racine s'eſt en quelque façon aſſez éta-

blie, pour être capable de nourrir la tige de l'Arbre dont elle fait le fondement, pour-lors du même endroit d'où nous l'avons vû naître, nous voyons que pour donner paſſage à la tige qui ſe prépare, ce noyau acheve de s'ouvrir entierement, & c'eſt pour-lors que la tige commence à ſe préſenter, & à ſortir du même point d'où nous avons vû la racine prendre ſon origine; enſuite ſecouruë de l'action des racines, elle monte inſenſiblement, perçant au grand étonnement de tout le monde, la condenſité & la peſanteur de la terre qu'elle trouve en ſon chemin; ſi-bien qu'enfin au bout de quelques jours, de la ſuperficie de cette terre on découvre de petites feuilles qui marquent préciſément l'eſpece & l'extrémité de cette tige, & quand elle a tant fait que de percer toute cette maſſe de terre, qui par ſa dureté paroiſſoit devoir s'oppoſer invinciblement à la ſortie de feuilles ſi tendres & ſi délicates, pour-lors elle croît quaſi à vûë d'œil, & monte juſqu'à faire ces Arbres ſi prodigieux, qui étonnent preſque la nature elle-même.

Je prétens donc que dans les Plantes il y a un certain principe de vie, & c'eſt ce que les Philoſophes nomment l'Ame végétante, & je prétens que ce principe de vie eſt un agent néceſſaire & forcé; de maniere qu'en de certains tems il ne peut s'empêcher d'agir viſiblement, ni s'empêcher même de ſuivre quelquefois une détermination extérieure que l'homme eſt capable de lui donner.

Mais pour cela, il faut premierement que la partie des végétaux où ſe fait la principale réſidence de ce principe, ſoit exempte de toute ſorte d'infirmités; il faut en ſecond lieu, que ce principe ſe trouve mû & animé par une chaleur qui ſoit convenable à ſon tempérament; & il faut enfin que ſi la Plante a des racines, elle les ait ſaines & placées dans une terre qui ſoit bonne & ſuffiſamment humectée. Pour m'expliquer plus intelligiblement, je crois être obligé de dire que nous avons ici quatre choſes eſſentielles à conſidérer.

La premiere, que le ſiege du principe de vie doit être bien conditionné, parce que s'il eſt altéré de chancres, de pourriture, de gelée, de ſéchereſſe, ou d'autres accidens fâcheux, il ſera tout à fait incapable de profiter de la chaleur dont les plantes ont beſoin, n'étant plus en effet qu'un corps défectueux preſque inanimé, & peut-être entierement mort.

La ſeconde, que cette chaleur convenable doit ſe faire ſentir à propos, tant dans la terre que dans l'air, parce que certaines plan-

tes font faciles à être promptement échauffées ou animées, comme il paroît à toutes les Fleurs Printanieres, aux Maronniers d'Inde, aux Framboisiers, aux Asperges, & à la plûpart des Plantes Potageres,&c. & comme il paroît particulierement aux oignons de Couronne Impériale & de Tulipe, &c. Les uns poussent leurs racines, & les autres leur tige, sans être même plantés dans terre, & cela dans le tems qu'on pourroit en quelque façon dire, que l'instinct de la végétation se réveille dans ces Plantes, c'est-à-dire dans le mois d'Août.

Certaines autres sont d'un tempérament plus froid & plus difficile à émouvoir, ainsi que nous le remarquons aux Muriers, aux Figuiers, aux Narcisses du Japon, aux graines d'If, de Cerfeuil musqué, &c. & c'est ce qui fait qu'il ne faut pas trop s'étonner si toutes les Plantes n'entrent pas en action dans un même tems, quoique la chaleur en soi se trouve égale pour toutes, autant dans l'air que dans la terre, & que par conséquent en ce qui est de son fait, elle soit propre & suffisante à les échauffer & animer toutes également; c'est la différence des tempéramens qui seule fait cette différence d'actions promptes ou tardives.

La troisiéme considération qui est ici à faire, est que l'action de ce principe est restreinte & limitée dans la circonférence d'un certain tems; en quelques Plantes elle est plus longue, comme aux grands Arbres, & particulierement à ceux qu'on appelle Arbres verds; sçavoir, Ifs, Espicias, Houx, &c. & aux Orangers pareillement, dans la plûpart desquels Arbres elle n'a presque aucun intervalle de cessation, ni l'Eté, ni l'Hyver, ensorte que cette action subsiste toujours en exercice, tandis qu'aucune des quatre conditions nécessaires ne lui manque; en d'autres, cette action est plus courte, & ne peut être prolongée au-delà des termes qui lui sont prescrits, comme aux Laitues, Pois, Tulipes, Anemones, Jacintes, &c. lesquelles n'ont que peu de tems à paroître en action, & paroissent aussi la plûpart mortes quelques mois après qu'elles ont donné de véritables marques de vie.

La quatriéme chose que nous avons à considérer, est que les racines doivent être non-seulement saines, mais aussi placées dans une terre qui soit bonne, & suffisamment humectée; parce que si premierement les racines ont de la corruption, de la sécheresse, ou quelque grand défaut; ou si en second lieu étant saines, elles sont entourées d'une terre qui soit mauvaise & usée; ou enfin si la terre étant véritablement bonne, elle manque de l'humidité qui

lui

lui convient, en ces trois cas il ne se fera aucune action visible de la part de ces Plantes.

C'est une vérité assez connue de tout le monde, sans qu'il soit besoin de la vouloir plus amplement établir ; nous en voyons de grandes preuves, particulierement en Eté, soit aux Arbres qui sont en caisse, soit à ceux qui sont nouvellement plantés ; parce que si les uns & les autres viennent à manquer d'humidité, sans laquelle ils ne peuvent agir, & qu'ils soient par conséquent incommodés d'une chaleur excessive, ou d'une aridité mortelle, ils paroissent d'abord comme pamés & moribonds ; mais il est vrai aussi qu'on ne leur a pas si-tôt donné le secours qui leur est nécessaire, c'est-à-dire de l'eau, soit par pluie, soit par arrosemens, que presque en même temps ils éprouvent le même changement qu'on voit si souvent arriver aux hommes quand ils souffrent des défaillances de cœur.

En effet, comme ceux-ci de demi mort qu'ils étoient, reviennent en santé, d'abord par exemple qu'ils ont pris quelque peu de vin, ou d'autre liqueur précieuse, ce qui se fait, parce que la faculté nutritive venant à agir sur cette nouvelle nourriture, elle s'en sert utilement à raccommoder tous les membres affligés, en leur faisant part à chacun du remede qui lui vient d'arriver dans l'estomac ; tout de même aussi cet Arbre, qui étant en caisse ou nouvellement planté, souffre de la disette d'humidité, n'est pas plutôt secouru par la présence de l'eau qui vient mouiller toutes ses racines, & particulierement vers les extrémités, qu'aussi-tôt le principe de vie, qui ne cesse d'animer ces mêmes racines pendant qu'il est suffisamment échauffé, les fait agir sur cette terre humectée, & de leur action prompte en retire abondance de séve ; si bien que cette séve montant, & se partageant dans tout ce qui compose l'Arbre, tant branche & feuilles, que fleurs & fruits, elle les remet tous dans le bon état, d'où ils avoient commencé de sortir au moment que faute d'humidité les racines avoient cessé d'agir.

Bien entendu que cette cessation d'action ne doit pas avoir été trop longue, parce qu'autrement elle seroit devenue mortelle, le principe de vie ne pouvant absolument subsister, s'il n'a toujours un peu d'humidité pour l'entretenir ; & cette humidité ne pouvant provenir que de l'action des racines, tout de même que les longs évanouissemens, ou les abstinences trop longues sont d'ordinaire mortelles à l'animal, n'étant pas possible qu'il fasse longue vie sans nouvelle nourriture.

Bien entendu encore que les fleurs, les fruits & les feuilles, qui sont toutes parties délicates & passageres, ont beaucoup plus besoin d'un perpétuel secours de séve pour se maintenir dans leur être & dans leur beauté, que n'ont pas les Oignons & les autres parties de l'Arbre, qui étant plus solides, & plus matérielles, se conservent aussi un assez long-temps en vie, quoique les racines ne fassent aucune action qui leur soit avantageuse.

Or il faut tenir pour constant, qu'encore que la plupart de la séve qui se prépare par ces racines, monte aux parties supérieures de l'Arbre, neanmoins elle ne les allonge pas toutes en tout temps; quelquefois elle ne fait au plus que les fortifier imperceptiblement, les grossir, & les mettre en état de faire de plus beaux jets, d'abord que la séve montant en plus grande abondance, se trouvera suffisante pour faire les allongemens, ainsi que nous remarquons assez souvent à certains redoublemens de séve qui se font dans les Solstices & les Equinoxes d'Eté.

Je prétens enfin, que c'est ce principe de vie, qui étant mû & animé, comme il doit être, sert aussi en même temps à animer, encourager, & à donner la vigueur à ces racines, de maniere que leur action forte ou foible, dépend entierement du mouvement, ou de l'impression forte ou foible, qui leur vient de la part de ce principe; & comme le fond de vigueur ou d'activité, qui est dans ce principe n'est pas infini, mais proportionné à la nature de l'Arbre qu'il fait vivre, il se partage nécessairement dans toutes les racines qui en dépendent, & qu'il doit faire agir; il les anime toutes chacune selon l'étendue de son pouvoir, comme étans autant d'instrumens qui lui sont nécessaires pour faire sa fonction.

CHAPITRE IX.

Réflexion sur le peu de racines qu'il faut laisser aux Arbres qu'on plante.

De-là il est facile de conclure, que plus est grand le nombre des racines dépendantes de ce principe, & plus petite aussi est la portion du mouvement & de l'impression qui arrive à chacune.

Il doit donc être vrai, que quand trois ou quatre racines reçoivent pour elles seules toute l'impression d'une certaine vigueur,

laquelle auroit pû être diſtribuée à une plus grande multitude, chacune de ces trois ou quatre s'en trouvant mieux pourvûe, eſt par conſéquent capable de plus grandes productions, que ſi l'impreſſion avoit été partagée à une douzaine.

Il n'eſt pas moins vrai que cette impreſſion ne pouvant jamais être inutile dans la partie qui l'a reçûe, celle-ci agit à proportion de ce qu'elle eſt en ſoi, c'eſt-à-dire qu'elle y agit fortement ſi elle eſt forte, & foiblement ſi elle eſt foible : or l'effet de cette impreſſion dans la racine, n'eſt autre choſe que la production d'autres racines, & par conſéquent ſi l'impreſſion eſt petite & foible, elle ne produira que de petites & foibles racines.

C'eſt de-là que dépend la bonté ou la vigueur de ces racines, & la beauté de la durée de tout l'Arbre ; enſorte que quand leur opération eſt grande & heureuſe, l'Arbre ne ſçauroit manquer de produire amplement du côté de la tige & des branches ; & quand au contraire elle n'eſt que petite & miſérable, l'Arbre auſſi ne croît que médiocrement & miſerablement.

Paſſons plus avant, & diſons que l'intention de celui qui plante en bonne terre, étant d'avoir le plutôt qu'il pourra un Arbre qui ſoit vigoureux, & capable de durer long-temps, il doit en le plantant s'étudier uniquement à le diſpoſer de maniere qu'il parvienne promptement à faire de ces ſortes de bonnes racines nouvelles, comme les ſeules choſes qui ſoient capables de faire ce qu'il ſouhaite.

Pour y parvenir plus aiſément, il doit être averti premierement, qu'il faut à la vérité, que la plupart des Arbres qu'on plante ayent des racines ; mais quelque quantité qu'ils en ayent, elles ne leur ſerviront de rien, ſi elles n'en produiſent de nouvelles à l'endroit où on les plantera.

Il doit être averti en ſecond lieu, que ce ſeront les groſſes & fortes racines nouvelles, qui feront que les Arbres deviendront beaux, grands, touffus, & bien attachés à la terre ; les petites & foibles n'y font que de très-petits efforts, & laiſſent toujours des marques de langueur & infirmité, ſoit aux feuilles, ſoit aux branches.

Il doit ſçavoir en troiſiéme lieu, que ces groſſes & fortes racines nouvelles ne peuvent ſortir que de deux endroits, c'eſt-à-dire, ou de la tige même, ce qui arrive rarement, ou bien d'autres anciennes racines qui ſoient groſſes & fortes, ce qui arrive d'ordinaire, les petites & foibles n'en pouvant produire que de ſemblables à elles-mêmes, c'eſt-à-dire d'autres petites & foibles, & conſéquemment peu utiles.

Il doit sçavoir en quatriéme lieu, que parmi ces racines anciennes, grosses & fortes, desquelles il faut espérer qu'il en sortira de nouvelles qui soient bonnes, il y en a de beaucoup meilleures les unes que les autres : les bonnes & principales sont les dernieres faites au pied de cet Arbre ; il est aisé de les connoître par une peau unie, & une couleur rougeâtre qui les distingue d'avec les vieilles ; celles-ci paroissent en effet noires, ridées & raboteuses : (toutes marques du rebut qu'il en faut faire.)

Il doit sçavoir en cinquiéme lieu, qu'il ne se peut faire de ces sortes de bonnes racines, si ce n'est par le secours de l'impression qui doit venir du principe de vie ; & que cette impression sera d'autant plus forte & vigoureuse, que plus médiocre sera le nombre des racines conservées, ausquelles elle sera partagée.

Il doit même sçavoir, que cette impression sera d'autant plus efficace, qu'elle se fera dans une distance plus proche du principe qui l'a produit ; cette proximité ne se doit pas entendre à la derniere rigueur, mais comme on entend quand on dit que les yeux bien clair-voyans distinguent mieux les objets proches que les objets éloignés, étant certain que tout excès est vicieux, comme disent fort bien les Philosophes.

En sixiéme lieu, il doit être averti que communément ces bonnes racines nouvelles, qui attachent fortement les Arbres à la terre, & les nourrissent amplement, viennent à l'extrémité de ces anciennes, lesquelles on a laissé en plantant, pourvû qu'elles ne soient que médiocrement longues, & que cette extrémité ne soit qu'environ un pied avant dans la terre.

De maniere que parmi ces racines qui se forment tout de nouveau, les plus éloignées du corps de l'Arbre sont d'ordinaire les plus grosses & les plus vives, & valent par conséquent beaucoup mieux que celles qui sont sorties plus près de la tige, lesquelles on remarque toujours être un peu plus menues que les autres.

Enfin puisque cette extrémité de vieilles racines ne doit pas être fort éloignée de la tige, ou qu'autrement l'Arbre ne pourroit pas parvenir à se mettre en état de résister à l'impétuosité des vents, il doit sçavoir, qu'il est important de les racourcir raisonnablement les unes & les autres, & toutes à proportion de leur force & de leur foiblesse, c'est-à-dire racourcir davantage les plus foibles, & racoucir moins les plus fortes, ayant pour maxime, que la plus

grande longueur des plus fortes, & pour les grands Arbres, ne doit être au plus que de neuf à douze pouces d'étendue, & que pour les plus foibles il suffit de leur en laisser aux unes deux, aux autres cinq, ou six au plus.

Cela présupposé, notre Jardinier doit conclure premierement, que pour planter heureusement un Arbre dans une bonne terre, il ne faut donc conserver de racines que celles qui paroissent bonnes, jeunes, & assez grosses, & par conséquent il faut entierement retrancher toutes les chiffonnes, comme toutes celles à qui on donne le nom de chevelu, & toutes celles, qui étant vieilles paroissent usées ou pourries, ou même abandonnées; cet abandonnement se connoît aisément, quand au-dessus des anciennes il s'en est produit de plus jeunes, de plus grosses, & de plus belles.

En second lieu, sans prendre, comme j'ai dit, ma maxime à la rigueur & au pied de la lettre, il conclut, que pour médiocre que soit le nombre des racines conservées, il sera suffisant pour recevoir tout le mouvement du principe de vie de l'Arbre, & par conséquent pour être capable d'en produire de nouvelles, qui soient bonnes & utiles; ainsi il se contentera quelquefois d'une seule si toutes les autres ne valoient rien; quelquefois il n'en gardera que deux ou trois, & quelquefois aussi il en laissera quatre ou cinq au plus, bien séparées les unes des autres, & faisant toutes ensemble ce que nous appellons un lit, ou un étage de racines : en ce cas-là elles pourront être si bien disposées en plantant l'Arbre environ à un pied de profondeur, que du côté de la surface de la terre elles se trouveront hors de l'inconvénient de périr par le chaud, ou par le froid, ou par le fer de la béche; (huit ou neuf pouces de terre suffisent pour les en garantir,) & se trouveront cependant en état de profiter de la chaleur vivifiante du Soleil, & de l'humidité nécessaire & nourrissante qui doit être dans la terre.

Enfin pour derniere conclusion il doit se fortifier dans cette pensée, que si l'Arbre nouveau planté avec peu de racines, & toutes courtes, n'a pas assez heureusement profité les deux premieres années, il n'auroit pas mieux certainement réussi, quand on lui en auroit laissé davantage, & de plus longues, attendu que les racines ne pouvant absolument agir qu'en vertu de l'impression du principe de vie bien conditionné & animé par la chaleur, il ne se seroit rien fait davantage pour le succès du plant, quand

il y en auroit eu douze, que n'y en ayant que deux ou trois; ainsi sans perdre de temps à attendre inutilement l'effet de quelque espérance, dont tous les Jardiniers sont extrêmement susceptibles, il se résoudra promptement à planter selon les mêmes principes un autre bon Arbre à la place de celui, qui, comme disent les Jardiniers en terme assez significatif, n'a fait que languir & rechigner depuis qu'il est planté.

Voilà donc notre Arbre nouveau planté suivant toutes les regles que je me suis proposées, tant à son égard qu'à l'égard de la terre : il pousse de bonnes racines nouvelles, & reçoit par leur moyen la nourriture, qui le fait croître de tige & de branches, le fait subsister avec vigueur, & produire tous les ans des feuilles & des fruits.

CHAPITRE X.

Réflexion sur le mouvement que fait la séve, du moment qu'elle est préparée dans les racines.

OR pour bien faire entendre de quelle maniere cette nourriture, qui commence d'entrer au Printemps dans chaque racine, se sépare au même instant dans la tige, & dans toutes les branches, feuilles & fruits de l'Arbre, afin de nourrir, grossir, fortifier & allonger chaque piece en particulier, je ne crois pas me pouvoir servir d'une comparaison plus juste & plus instruisante, que de celle d'un flambeau, qui étant allumé au milieu d'une Caverne obscure, éclaire en un moment, & tout d'un coup dans toute sa circonférence tous les endroits de la Caverne, où sa lumiere peut pénétrer.

La séve dans les Arbres étant une chose liquide, legere, & subtile, laquelle aussi-bien que les vapeurs & les exhalaisons paroît tenir de la nature de l'air, & avoir par conséquent son centre dans les parties hautes, plutôt que dans les parties basses, cette séve, dis-je, me donne lieu d'espérer; que le rapport de subtilité de matiere, qui paroît se trouver entr'elle & la lumiere, pourra faire la comparaison dont je me sers.

Mais cependant tout juste qu'elle est en certain sens, j'y remarque d'ailleurs cette grande différence, que les principaux effets de la lumiere se faisant dans les parties de l'air les plus voisines du

corps lumineux qui en eſt la ſource & la cauſe, ſes autres effets diminuent notablement, à proportion que les aures parties de l'air ſe trouvent plus ou moins éloignées de cette ſource, & cela fondé ſur l'ordre de la nature, qui veut que chaque agent ait ſa ſphere de ſon activité reglée, & agiſſe d'ordre plus efficacement ſur ce qui eſt raiſonnablement proche, que ſur ce qui en étant beaucoup plus loin, ſe trouve en quelque façon hors de ſa portée.

Au lieu que les plus conſidérables effets de la ſéve ſe font dans les parties les plus éloignées des racines, qui en ſont la véritable ſource; cette ſéve voulant, pour ainſi dire, ſe porter avec impétuoſité vers les extrémités de l'Arbre où eſt ſon centre, ne fait que paſſer bruſquement & légerement par toutes les autres parties qui la conduiſent à ce centre.

Ces extrémités de branches ſont donc les premieres parties de l'Arbre qui reçoivent abondamment la ſéve que les racines préparent dans la terre, & les autres parties de ces branches, quoique plus voiſines de la tige, ne profitent de cette ſéve, qu'à proportion qu'elles ſont plus ou moins éloignées de la ſource qui l'a produite: le plus grand avantage que le bas de ces branches, en reçoive, lui vient ſeulement du ſéjour que cette ſéve, qui monte inceſſamment vers ces extrémités, eſt contrainte quelquefois de faire dans le voiſinage de ces parties baſſes: ce ſéjour arrive quand ce qui étoit déja monté de premiere ſéve, ne pouvant pas aſſez-tôt ſortir dehors, pour être employé à faire des branches, des feuilles & des fruits, ſert d'obſtacle à l'effort de celle qui eſt montée la derniere, & par conſéquent l'arrêtant en chemin pour quelque temps, fait qu'elle demeure un peu loin de ces extrémités, en attendant que le paſſage s'y rende libre pour la laiſſer ſortir comme la précédente.

Il me ſemble qu'il ſe fait en ceci, la même choſe à peu près que ce qui arrive à un ruiſſeau, qui coulant vers ſa pente, eſt arrêté dans ſon chemin par l'obſtacle de quelque chauſſée: ce ruiſſeau s'empreſſant d'aller à ſon centre, qui eſt au-delà de cette chauſſée, s'y porte inceſſamment avec toute la vîteſſe que ſa propre peſanteur lui peut donner; & cependant toute l'eau nouvelle, qui continue à tous momens de couler de la même ſource, par laquelle l'une & l'autre ont été produites: cette eau nouvelle, dis-je, cherchant à ſuivre naturellement le cours de celle qui a pris le devant, comme la premiere ſortie, elle ſe trouve arrêtée en chemin par cette premiere, enſorte qu'elle ne peut pas même arriver juſqu'à la di-

gue, par la raiſon que la premiere s'étant, pour ainſi dire, ſaiſie de ce principal poſte, l'empêche de paſſer outre, tout de même que la digue empêche cette premiere de couler plus avant.

De là il arrive premierement que l'une & l'autre étant ainſi arrêtées, il ſe fait un grand amas d'eau dans une certaine étendue de pays; en ſecond lieu, que les parties de cette eau, qui ſont les plus éloignées de la digue, s'étendent enſuite à droite & à gauche, & par conſéquent mouillent, nourriſſent, noyent même quelquefois les Plantes qui ſe trouvent ſur les côtés, & qui n'auroient été preſque ni arroſées, ni nourries, ſi cette eau au lieu de trouver la digue dont eſt queſtion, avoit pû librement parvenir juſqu'où ſa pente la devoit conduire.

Tout de même auſſi, la ſéve dont la ſource eſt aux racines; voulant ſelon ſon inclination parvenir à l'extrémité des branches, où elle tend comme à ſon centre, eſt, comme nous avons déja dit, arrêtée quelquefois aſſez loin de ſon but par celle qui étoit montée la premiere, & qui n'a pas eu encore le temps de ſe pouſſer entierement dehors, pour achever de faire ſon devoir.

Si cette derniere montée, fait tant ſoit peu de ſéjour à l'endroit où elle eſt arrêtée, elle ne manque pas aſſûrément d'y faire quelque choſe de nouveau, qui marque qu'elle y a été arrêtée, ſa demeure ne pouvant jamais être inutile en quelque endroit qu'elle ſe faſſe, & voici ce qu'elle opere.

Quand elle eſt abondante, comme il arrive ordinairement dans la tige & dans les groſſes branches, ce qu'elle a de plus violent, & qui approche le plus de la premiere montée, s'y prépare en quelque façon pour y aider la premiere à produire de nouvelles branches, plus ou moins groſſes, & plus ou moins nombreuſes ſelon ſon abondance (nous expliquerons ci-après l'ordre de la ſortie de ces branches) & ce qu'elle a de moins impétueux, fait autour d'elle la même choſe que la petite quantité paroît faire dans les branches médiocres, c'eſt-à-dire que l'une & l'autre enflent & arrondiſſent les yeux qui ſe rencontrent auprès de leur paſſage & de leur ſéjour, & par ce moyen y commencent des boutons à fruits, aſſez ſouvent même y en achevent quelques-uns, lorſque heureuſement elle ſe trouve dans la juſte meſure qui eſt néceſſaire pour les achever; de-là vient que j'ai avancé cette maxime, les boutons à fruits ſe forment quelquefois ſur le foible du fort, & quelquefois ſur le fort du foible.

CHAPITRE

CHAPITRE XI.

Réflexion sur la production des boutons à fruit.

POUR entendre la maxime que je viens d'avancer, il faut sçavoir que la premiere partie est pour les boutons à fruit, qui véritablement se forment quelquefois sur les grosses branches; mais ils ne se forment que dans les parties éloignées de l'extrémité de ces branches, c'est-à-dire, en bas; & la seconde partie de la maxime est pour les boutons qui se forment sur les branches foibles en un lieu tout contraire de celui des grosses, c'est-à-dire, à l'extrémité de ces foibles.

Il y a donc, comme nous avons dit ailleurs, deux sortes de branches, de fortes & de foibles, sur chacune desquelles il se forme des boutons à fruit; il me semble qu'il n'y auroit pas grand inconvénient de prétendre que la séve qui se trouve dans toute l'étendue de ces branches, y fait, pour ainsi dire, un corps de séve: cette maniere de m'expliquer m'est nécessaire, pour faire entendre nettement ma maxime.

De cette séve il est constant & indubitable, comme j'ai déja dit, que toujours il en vient beaucoup plus à l'extrémité de toute sorte de branches, qu'il n'en demeure dans toutes les autres parties.

Or je donne le nom de fort, tant à toute la branche qui est grosse & forte, qu'à la partie de toute sorte de branches quelles qu'elles soient, où se trouve assemblée la plus grande abondance de cette séve.

Et je donne le nom de foible, tant à toute la branche menue & foible, qu'à la partie de toute sorte de branches quelles qu'elles soient, où se trouve la plus petite quantité de cette séve.

Cela posé, il est certain que dans les branches grosses & fortes, où se trouve par conséquent un grand concours de séve, le fort de cette séve se portant toujours vers leur extrémité, elle s'y rend par conséquent en grande abondance: cette abondance, quelque ample qu'elle soit, est véritablement propre à y faire beaucoup de branches, mais nullement à y former des boutons à fruit, l'expérience certaine nous apprenant qu'ils ne se forment jamais qu'aux endroits où il se trouve une certaine quantité de séve qui soit presque également éloignée de l'excès du trop, & du défaut du trop peu.

C'eſt apparemment par cette raiſon-là que nous ne voyons jamais de boutons à fruit à l'extrémité de la taille d'une groſſe branche, à moins que la féve par quelque obſtacle inconnu n'ait été détournée d'y venir tout enſemble ſelon ſon cours ordinaire ; mais cependant ſur les parties baſſes de cette groſſe branche, où la féve n'eſt, ni ſi abondante, ni ſi agitée, il s'y en forme aſſez ſouvent quelqu'un par la ſuite des tems.

Voilà pourquoi j'ai cru pouvoir dire en termes de maximes, que les boutons à fruit ſe forment quelquefois ſur le foible du fort, c'eſt-à-dire, ſur la partie foible de la branche forte ; voulant que par cette partie foible on entende la partie baſſe de cette branche forte, parce que dans cette partie baſſe y ayant en effet beaucoup moins de féve que dans la partie haute, c'eſt à-dire, à l'extrémité, il s'y trouve par conſéquent une diſpoſition prochaine à y faire quelquefois de ces beaux boutons à fruit que nous y admirons.

La premiere partie de la maxime bien entendue, la ſeconde ne ſouffrira pas, ce me ſemble, grande difficulté ; ainſi, diſant que les boutons à fruit ſe forment quelquefois ſur le fort du foible, on verra bien, que cela veut dire qu'ils ſe forment à l'extrémité des branches dans leſquelles, comme à tout prendre, il y a véritablement une quantité de féve aſſez médiocre par comparaiſon de celle qui ſe trouve plus abondante dans les groſſes, il y en a cependant plus à leur extrémité qu'aux autres endroits de ces mêmes branches ; c'eſt pourquoi il s'y en trouve ſuffiſamment de quoi faire la juſte meſure, qui eſt néceſſaire pour la fabrique, facture, ou conformation de ces boutons à fruit.

De-là vient en effet que les branches d'une certaine taille médiocre, qu'on peut dire n'être ni groſſes, ni chifonnes, ſont d'ordinaire les premieres à ſe charger de boutons à fruit : elles commencent les premieres années d'en avoir à leur extrémité, & continuent d'année en année à en produire dans toute leur longueur, mais ſucceſſivement de partie en partie, & en rapprochant de cette groſſe branche d'où elles ſont iſſues, juſqu'à ce qu'enfin elles achevent d'en former à la derniere partie, qui approche le plus de l'endroit qui leur a donné naiſſance.

CHAPITRE XII.

Réflexion sur le peu de durée des branches à fruit.

NOus disons ailleurs en vûe de suppléer aux accidens qui suivent ces sortes de branches à fruit, qu'elles ne sont jamais de longue durée en aucune sorte d'arbres, mais qu'en fruits à noyau & surtout en Pêches elles n'en donnent jamais deux fois de suite en un même endroit ; elles périssent d'ordinaire la même année qu'elles ont fructifié, qui est l'année d'après qu'elles ont été produites ; & si quelques-unes ne périssent pas, c'est qu'étant devenues un peu plus grosses qu'elles n'étoient, elles ont poussé à leur extrémité quelqu'autres branches à fruit pour l'année suivante ; mais enfin au bout de ce tems-là elles deviennent seches & inutiles, & par conséquent il les faut ôter.

A l'égard des fruits à pepin, ces sortes de branches durent un peu plus long-tems, & continuent de fructifier dans toute leur longueur jusqu'à cinq & six années tout de suite, & enfin tombent dans la condition commune des branches à fruit, qui est de périr en fructifiant.

Il semble que sur cette maniere de périr pour les branches à fruit, on en pourroit presque dire la même chose qui se dit communément de tous les fruits qui se gâtent en certains tems ; le rapport qu'il y a des uns aux autres ne paroît pas trop mal fondé pour souffrir la comparaison ; car tout de même que le premier degré, ou la premiere marque de corruption en matiere de fruit est la perfection de leur maturité, c'est-à-dire, qu'ils ne sont jamais si près de se corrompre, que quand ils ont atteint leur maturité parfaite ; tout de même aussi la premiere marque de destruction aux mêmes branches, est le commencement de leur fructification, c'est-à-dire, que justement elles commencent à se détruire au moment, comme disent les Jardiniers, qu'elles commencent de se mettre à fruit.

Or pour rendre quelque raison apparente de cette destruction particuliere, on ne peut pas dire que cette branche à fruit se détruise elle-même ; attendu qu'elle n'a point d'action séparée de l'action générale de la plante, dont le grand but est de se conserver: il est donc bien plus à propos de dire, comme je le pense, que

les endroits par où s'échape le peu de féve qui fait le fruit, c'est-à-dire, dans les branches foibles, ces endroits, dis-je, ne se trouvant pas pourvûs d'une assez grande quantité de féve pour se fortifier, & pour résister aux injures de l'air, elles sechent insensiblement, & enfin périssent en peu de tems; au lieu que les autres endroits où est cette abondance de féve, c'est-à-dire, les branches fortes & vigoureuses, ayant tous les jours des rafraîchissemens de féve nouvelle, & ayant par conséquent de quoi se fortifier de plus en plus contre les injures de l'air, elles ont aussi la bonne fortune de la longue durée.

CHAPITRE XIII.

Réflexion sur la composition intérieure des boutons à fruit.

TOUTE la Philosophie se tourmente beaucoup pour pouvoir expliquer la facture interne de ces boutons à fruit ; il est vrai que la composition & l'arrangement de ces petites feuilles envelopées les unes dans les autres, qui font ces boutons, & les distinguent des autres parties de l'Arbre, font la matiere d'une belle, mais difficile méditation; je voudrois bien pénétrer solidement dans la connoissance de ce chef-d'œuvre.

Mais après y avoir long-tems travaillé fort inutilement, je tâche de me consoler, & de contenter ma curiosité, en disant grossierement & ingenuement que ces boutons se peuvent bien former à peu près comme se forment les Choux à pommes & les Laitues pommées: voyons si nous entendons le mystere de ceux-ci, & si de-là nous pourrons passer à l'intelligence des autres.

Pour bien entendre notre comparaison, il faut se souvenir que parmi les Plantes, les unes ne produisent d'ordinaire que pour les dehors, c'est à-dire, pour allonger & étendre leurs extrémités, & ce sont, tant celles qui s'élevent dans l'air, comme par exemple, les Arbres, les Asperges, les Artichaux, &c. que celles qui rampent sur la terre, comme les Melons, les Citrouilles, le Lierre, &c. les autres pendant un certain tems produisent seulement pour le dedans, & pour se ramasser davantage en elles-mêmes, jusqu'à ce qu'enfin elles prennent le chemin de ces premieres, & ce sont toutes celles qui pomment, comme Choux & Laitues pommées, & même celles qu'on lie pour les faire blanchir, comme

Chicorées, Chicons, Alfanges, &c. Les premieres Plantes ne pouſſent qu'aux extremités de ce qu'elles ont une fois pouſſé : les autres ne pouſſent d'ordinaire qu'immédiatement autour de leur cœur, & de la même maniere à peu près qu'on croit voir l'eau naître dans la ſource d'une fontaine.

Cela poſé, nous diſons que tout de même que ni les Choux, ni les Laitues ne ſçauroient pommer, ſi leur pied eſt trop vigoureux, la grande vigueur les faiſant d'abord monter en tige, tout autant que leur force le permet, & les faiſant enfin convertir en graine quand la force eſt fort épuiſée ; tout de même auſſi il ne ſe peut guéres former de boutons à fruit ſur les Arbres, ou ſur les branches trop vigoureuſes, la grande vigueur les faiſant allonger en bois, au lieu de s'arrondir, comme il ſeroit néceſſaire pour devenir en effet boutons à fruit.

Il faut donc une certaine médiocrité de vigueur dans ces ſortes de Plantes, pour y former leurs pommes, de la même maniere qu'il faut une certaine médiocrité de ſéve dans les Arbres fruitiers, pour y former leurs boutons à fruit.

Or pour entendre de quelle maniere ſe forment ces pommes dans ces Choux & dans ces Laitues, il faut ſçavoir premierement, que les envelopes externes ſont d'ordinaire les premieres productions que ces Plantes ont formées, & qui ont auſſi-tôt commencé d'être, que les Plantes même: en ſecond lieu, que de toutes ces feuilles de la premiere production il n'en reſte d'ordinaire qu'une petite quantité, qui croiſſant à proportion de la qualité du Chou & de la Laitue, ſervent comme de remparts & de baſtions au dehors, pour conſerver le plus précieux qui eſt au dedans, & qui eſt en quelque façon comme le cœur & le magaſin de la place.

De-là il arrive enfin que quelques-unes de ces vieilles feuilles extérieures venant par l'ordre de la nature, & quelquefois par l'induſtrie du Jardinier, à approcher leurs extremités fort près les unes des autres, elles forment un ceintre naturel, & comme une eſpece de calote, qui renferme & couvre entierement le cœur & le dedans de ces Plantes : ce cœur qui eſt le ſiege du principe de vie de la Plante, ſecouru de l'action des racines qu'il anime, & ſemblable, comme nous avons dit, à la ſource d'une fontaine, ſe voit auſſi-bien qu'elle, naître ſans ceſſe autour de ſoi une infinité de petites productions, qui ſont autant de jeunes feuilles; celles-ci étant empêchées de s'étendre, s'entrelaſſent & s'envelopent pour un tems les unes dans les autres, en attendant qu'elles puiſſent être aſſez fortes pour forcer & pour rompre les barrieres qui les reſſer-

rent ſi étroitement. Or comme elles ne ſont point expoſées aux injures de l'air, elles demeurent tendres, blanches & délicates; de plus, comme elles ſont en grand nombre & en peu de place, elles ſe preſſent ſi fort les unes les autres, qu'elles font enfin un corps dur & ſolide ; & voilà ce qu'on appelle des pommes de Choux, & des pommes de Laitues.

N'y a-t'il pas quelque apparence que les boutons à fruit de nos Arbres ſe forment abſolument de la même maniere que ces ſortes de pommes? ſans doute que c'eſt en partie la forme & la figure qui font la différence de leur dénomination. Aux Arbres la petite rondeur noirâtre & pointue, qui fait & renferme la fleur, eſt mieux batiſée par le nom de bouton, qu'elle ne le ſeroit par le nom de pomme : pour ce qui eſt des Choux & des Laitues, leur groſſeur & leur rondeur leur fait donner plus à propos le nom de pomme que celui de bouton.

A l'égard de ces boutons d'Arbres, nous ne voyons d'abord que les envelopes extérieures d'un bourgeon, qui bien ſerrées les unes contre les autres, mettent à couvert de toutes les injures de l'air ce qui inceſſamment, intérieurement & inſenſiblement vient à naître dans le cœur de ce bourgeon.

Les Oignons au-dedans de la terre ſe font encore apparemment de la même maniere à peu près que les pommes de Choux & de Laitues ſe forment au-dehors de cette même terre.

Or tout de même que ces Oignons, ces Choux & ces Laitues ayant reçu, pour ainſi dire, une eſpece de renfort par une augmentation de ſéve, viennent à s'ouvrir & à pouſſer au-dehors ce qu'ils avoient long-tems tenu caché dans leur enceinte; tout de même auſſi ces boutons à fruit de nos Arbres venans à recevoir au Printems quelque augmentation intérieure, tant par la premiere raréfaction, que par la nourriture nouvelle, ils crevent, & laiſſent enfin ſortir & épanouir cette fleur, qui porte en ſoi le commencement du fruit.

Ce commencement du fruit eſt un petit aiguillon renfermé dans le cœur de cette fleur; c'eſt lui qui contient véritablement en ſoi la ſemence de ce fruit: l'un & l'autre n'avoient été formés que dans le déclin des chaleurs, & de la ſéve de l'Eté précédent; une chaleur tempérée au renouveau aide à l'Arbre à perfectionner ce qui n'étoit proprement qu'ébauché, & ſi les injures de l'air n'y viennent rien détruire, le Jardinier y trouve la matiere agréable de ſes ſouhaits & de ſon eſpérance, auſſi-bien que la nature y trouve de quoi multiplier quelque eſpece d'Arbres.

(a) Voilà jusqu'où mon étude m'a conduit pour commencer à pénétrer tant soit peu dans la construction intérieure des boutons à fruit : j'avoue de bonne foi que ce n'est pas avoir beaucoup avancé, vû particulierement cette grande différence qui se trouve parmi les uns & les autres, en ce que les boutons des fruits à noyau n'enveloppent qu'une fleur chacun, & les boutons des fruits à pepin en enveloppent jusqu'à dix & douze, & qu'il y a tant de différence dans leur couleur, grandeur, &c.

CHAPITRE XIV.

Réflexion sur d'autres effets de la séve, tant pour grossir que pour allonger.

JE viens encore à parler des effets qui doivent leur naissance & leur être au séjour que fait la séve dans certaines parties des Arbres ; & je dis qu'ils sont, ce me semble, visiblement justifiés par l'exemple de ces têtes de Saules qui grossissent extraordinairement au prix de leur tige ; ce qui provient assurément de ce que les branches de leur sommet étant souvent coupées proche du lieu d'où elles sortent, la séve qui s'y rend toujours à son ordinaire, ne pouvant pas sortir d'abord qu'elle y est arrivée, se trouve cependant contrainte d'y séjourner quelque peu de tems, & ainsi s'attachant & s'incorporant en partie à l'endroit où elle est arrêtée, fait que cette tête devient beaucoup plus grosse que tout le reste où la séve ne fait que passer.

J'estime qu'on peut dire avec assez de vrai-semblance, que la séve fait la grosseur des branches d'Arbres, & de toutes sortes de Plantes, de la même maniere à peu près que la cire fondue fait la grosseur des bougies, & de toutes sortes de flambeaux, avec cette seule différence, qui cependant n'altere en rien la comparaison, que la séve monte de bas en haut entre le bois & l'écorce, parce qu'elle va chercher le centre des êtres qui sont légers ; & qu'au contraire la cire fondue se répand de haut en bas le long de la méche suspendue, parce que tout de même elle va chercher le centre des corps qui ont de la pesanteur ; & s'il arrive qu'une partie de cette cire fondue fasse plus de séjour en un endroit qu'en un autre, elle ne manquera pas d'y faire le même effet que fait la séve aux extré-

(a) Quotque in flore novo pomis se fertilis arbor induerat, totidem Autumno matura tenebat. *Virg. Georg.* 4.

mités des Arbres étronçonnés. Je ne trouve dans nos mécaniques rien de plus juste que cette cire fondue, pour représenter au naturel de quelle façon la séve, qui est quelque chose de liquide, sert pourtant à grossir un corps solide par la solidité qu'elle acquiert elle-même : elle se grossit en effet, comme si c'étoit autant d'enveloppes appliquées successivement les unes sur les autres, & lesquelles il n'est pas trop difficile de démêler à la vûe, quand on vient à considérer l'extremité de quelque tronçon d'Arbre ; ou les Oignons, les Raves, & autres racines coupées par la moitié.

Mais à l'égard de l'allongement des branches, & de toute sorte de Plantes, lequel se fait aussi, parce que les parties nouvelles venant à s'approcher des anciennes, il s'y fait d'une année à l'autre une sorte d'union si étroite, & en termes de Philosophes une sorte d'incorporation si intime & si individuelle, qu'il n'est pas possible, ni de les distinguer à la vûe, ni de les dépeindre, ou détacher les unes d'avec les autres. A l'égard de cet allongement, dis-je, il faut bien que la séve nouvelle ait en quelque façon la proprieté d'amolir & de fondre l'extrémité dure de chaque branche, & de chaque tige de l'année précédente, pour pouvoir marier le liquide nouveau avec le solide vieux, ensorte qu'il s'en fasse ensuite un corps entierement semblable, sans qu'on y puisse remarquer la moindre différence de l'un à l'aurre.

Je ne puis m'empêcher de dire que ceci est pour moi un autre sujet d'une grande admiration ; l'industrie des hommes n'est point, ce me semble, encore parvenue à rien faire qui soit semblable à cet allongement imperceptible de branches. Quoique les couleurs des Peintres appliquées en divers tems, & la soudure qu'employent les Orfévres & les Fondeurs, fassent véritablement quelque chose qu'on peut dire en approcher, il faut recourir à quelque autre effet de la nature, pour nous pouvoir représenter nettement cette union si parfaite ; & ce sera à la glace, qui par la rigueur du froid se forme sur toute sorte d'eau, & par exemple dans le bassin d'une fontaine ; il est vrai que la partie de la superficie de cette eau qui aura été gelée aujourd'hui, ne pourra absolument être distinguée de la partie intérieure de cette eau même, qui gelera demain, & ainsi successivement de partie en partie, à mesure que le froid continue de les pénétrer ; mais la comparaison des gouttieres, où les glaçons s'allongent à mesure que le froid de l'air s'augmente, représente encore plus clairement cet allongement de branches que nous avons de la peine à comprendre dans les

Arbres ;

Arbres, quoique pourtant ces nœuds, & ces yeux si artistement placés par certains intervalles, & accompagnés de feuilles & de fruits, fassent à nos conceptions des difficultés jusqu'à cette heure impénétrables.

D'ailleurs nous ne sçaurions guéres profiter de ces deux comparaisons, à moins que dans l'intervalle d'un jour à un autre il n'y ait quelque cessation sensible de froid, ensorte qu'il y ait apparence certaine, que pendant un certain tems il aura cessé de geler; car quand la gelée continue sans relâche, elle ne fait à l'égard de l'eau pendant le grand froid de l'Hyver, que ce que la séve fait pendant les chaleurs du Printemps & de l'Eté à l'égard des branches allongées; toute la difficulté roule sur le premier allongement qui se fait au sortir de l'Hyver, & cela par le moyen d'une séve liquide qui monte tout de nouveau à l'extrémité des branches dures & solides de l'année précédente.

A la vérité l'Arbre se fend aisément dans sa longueur, c'est-à-dire du pied à la tête, comme si dans cette situation les fibres ou parties de bois qui en composent le corps, n'étoient en quelque façon que des fils colés les uns aux autres, mais pour ce qui regarde la largeur, à le prendre à travers d'un côté à l'autre, il est impossible de le fendre; les parties sont tellement compactées & liées ensemble les unes aux autres, que chacune paroît faire un petit tout, parfait en soi, & que sans le secours d'un instrument bien tranchant, la séparation n'en peut être aucunement faite.

Les effets de ce séjour de séve à l'égard de nos Arbres fruitiers sont encore justifiés par le contraire de ce séjour, c'est-à-dire par quelque passage trop précipité de la séve, comme il arrive quand la séve, & sur-tout des Fruits, soit à pepin, soit à noyau, étant, pour ainsi dire, débauchée, au lieu de suivre son cours ordinaire, qui est de venir d'un pas reglé aux extrémités des branches, se fait en chemin des sorties extraordinaires dans quelqu'autre partie de l'Arbre, & y produit en peu de jours ce que nous appellons des branches de faux bois : cette séve ainsi dereglée s'échapant avec quelque sorte de fureur & de violence, creve & monte impétueusement, & ne fait pendant ce premier effort aucun séjour dans son passage.

Delà vient que les yeux qui sont les plus près de cette sortie, sont fort éloignés les uns des autres, sont plats & mal nourris, & à peine même paroissent-ils marqués; au lieu qu'après que la violence de ce premier effort s'est un peu ralentie, la séve n'allant plus

que son train ordinaire, il semble qu'elle ait ses pauses reglées,& ainsi vers l'extrémité de cette même branche elle fait ses yeux plus près à près, & mieux nourris ; si-bien que le bas ne pouvant selon son mérite recevoir que le nom honteux de faux bois, le haut cependant peut à juste titre se conserver le nom honorable d'un bois véritablement bon & bien conditionné.

Cette comparaison des effets de la séve dans les branches avec les effets de la lumiere dans un lieu nouvellement éclairé, nous a peut-être porté un peu trop loin ; mais je n'ai pû expliquer en moins de termes ce que je pensois de la promptitude, avec laquelle cette séve préparée par les racines, paroît se porter subitement à toutes les extrémités des branches ; je souhaite seulement que j'aie été assez heureux pour me faire entendre.

CHAPITRE XV.

Réflexion sur d'autres effets du plus & du moins de la séve.

JE reviens encore à une autre parité de raison, que je découvre entre la lumiere du flambeau, & les racines de nos Arbres, pour appuyer davantage mon sentiment sur l'opération différente des racines à l'égard de la séve qui grossit, allonge & étend cet Arbre.

Tout de même que plus le corps lumineux est gros & éclairant, plus loin aussi fait-il aller ce qu'il répand de lumiere, tout de même plus les racines qui agissent sont grosses, fortes & vigoureuses, & plus loin aussi se porte la séve, ou nourriture qu'elles préparent.

Ainsi il est facile d'expliquer d'où vient qu'on voit mourir les extrémités de certains Arbres, ou de certaines branches, ne croyant point en effet qu'il y en ait d'autre raison à rendre, si ce n'est que sûrement au pied de ces Arbres il ne se fait plus de grosses & vigoureuses racines, & par conséquent il ne se prépare plus une assez grande quantité de séve, pour être capable de monter aussi haut qu'elle avoit accoûtumé de faire, soit dans les années précédentes, soit même dans la saison où on remarque ce défaut.

La séve par exemple montoit peut-être autrefois jusqu'à la hauteur de trois & quatre toises, & présentement elle ne sçauroit plus

monter que jusqu'à dix ou douze pieds; ce qui paroît assez en ce qu'il ne se fait plus de branches nouvelles ailleurs que beaucoup au-dessous de l'ancienne extrémité des vieilles.

D'un autre côté la séve dans le commencement de l'année avoit poussé des branches jusqu'à la hauteur de deux ou trois pieds, & sur la fin de l'Eté le bout de ces branches noircit, & meurt de la longueur de cinq ou six pouces : la racine paroissoit avoir assez bien travaillé dans le Printemps, où la terre étoit dans un tempérament de chaud & d'humide propre à la végétation ; mais la chaleur de l'Eté ayant par son excès consommé cette humidité, ces racines qui n'étoient que menues & foibles, n'ont pû se défendre de son attaque, comme font celles, qui en d'autres Arbres sont grosses & vigoureuses : nous avons parlé ailleurs des remedes qu'il faut employer contre de tels accidens.

Or d'autant plus que la racine est vigoureuse, d'autant plus aussi agit-elle vigoureusement, & par conséquent d'autant plus attire-t-elle de nourriture, & d'autant plus en fait-elle monter ; c'est la vigueur de cette racine, qui fait que la séve s'élevant jusqu'au sommet des Arbres, les allonge encore plus qu'ils ne l'avoient jamais été ; comme la foiblesse, qui est cause que cette séve n'étant pas assez abondante pour monter bien haut, s'arrête beaucoup plus bas qu'elle n'avoit accoutumé de faire.

Il est bien vrai qu'il semble, que comme chaque animal a sa grandeur reglée, & comme chaque fontaine eu égard à la quantité de ses eaux, & à la grandeur du tuyau qui les conduit, ne les peut élever que jusqu'à une certaine hauteur, par rapport au dernier lieu de repos d'où elles descendent.

Tout de même aussi la hauteur, & la circonférence de chaque Plante paroît être reglée, ensorte qu'il y a un certain terme, jusqu'où la séve peut véritablement parvenir pour faire de nouvelles branches, mais ne sçauroit absolument monter plus haut pour y faire aucune production; ainsi pourvû qu'un Arbre qu'on a par exemple reconnu ne pouvoir aller que jusqu'à la hauteur de douze pieds, soit ravalé de cinq ou six, autant de fois qu'on le voit parvenu aux douze, il paroîtra toujours vigoureux, parce qu'il travaillera pour remonter jusqu'où sa force se peut élever, & par conséquent ne tombera jamais dans l'inconvénient de se voir deshonorer par aucune marque de mort à ses extrémités.

Le Jardinier habile doit s'être rendu sçavant en cette connoissance par les observations qu'il aura été capable de faire, soit dans

la conduite des Arbres, soit dans la culture de sa terre, la différence du bon & du mauvais fonds contribue beaucoup à décider du pouvoir & de la vigueur de cette séve en tel fond qui est véritablement bon, un Arbre se portera vivement jusqu'à cinq ou six toises de hauteur, & ainsi à proportion pour sa circonférence, & en tel autre fonds, qui est beaucoup moins fertile, un Arbre de pareille espece aussi-bien conditionné que le premier, ne pourra passer une hauteur de dix ou douze pieds; tel fonds est propre à faire produire, sans être presque cultivé, tel autre n'est propre à rien, si son infertilité n'est corrigée par tous les soins, & tous les secours du Jardinage.

CHAPITRE XVI.

Réflexion sur l'ordre de la sortie des branches nouvelles.

AYANT expliqué de quelle maniere la séve entrée dans les racines me paroît ensuite monter, & se répandre dans toutes les parties supérieures de l'Arbre, je croirois être présentement obligé de dire comment je pense, que les branches nouvelles sortent à l'extrémité des branches de l'année précédente, & d'où vient que cette sortie paroît d'ordinaire si reglée, que les plus hautes ont communément quelque avantage de grosseur & de longueur sur les plus basses.

Je me servirai de la même comparaison que j'ai déja faite de l'eau d'un ruisseau, qui étant pour quelque tems arrêtée par une digue, ne peut continuer sa course vers le centre de sa pente; cette eau qui s'est ramassée jusqu'à faire un corps considérable, comme on voit aux grands Etangs, venant ensuite à trouver dans un moment quelques ouvertures égales, tant au corps de la digue, qui soûtenoit principalement son grand poids, qu'en quelques parties des murailles des côtés, qui ne servoient simplement qu'à l'empêcher de s'étendre trop loin; cette eau, dis je, ayant fait, ou trouvé toutes ces ouvertures, sortira en même tems par chacune d'elles, mais sortira d'ordinaire en beaucoup plus grande quantité, & avec plus de violence par la bréche de la digue, qu'elle ne fera par les bréches des côtés, & encore en sortira-t-il à proportion davantage par celles des côtés, qui ayant une ouverture semblable approcheront le plus près de cette digue, que par celles qui en se-

font plus éloignées ; le poids de l'eau qui tend toujours à son centre, qui augmente sa pesanteur à mesure qu'elle approche davantage de ce centre, fait cette différence considérable, qui est connue à tout le monde.

La séve dans nos branches y fait à peu près les mêmes effets; car y ayant trouvé plusieurs ouvertures égales, c'est ce que nous appellons les yeux; elle sort en même tems par celles qui sont les plus hautes, mais sort en plus grande abondance par la derniere, c'est-à-dire par l'œil qui est à l'extrémité, où se fait le plus grand effort de la séve, que par les autres qui en sont éloignées; ensuite si elle est assez abondante, & assez pressée de sortir par la nouvelle faite, elle se décharge dans les yeux plus bas, mais proportionnément davantage dans ceux qui approchent le plus de cette extrémité, & moins dans ceux qui en sont éloignés.

Et tout de même qu'il arrive quelquefois que l'eau de ce ruisseau qui trouve une digue en front, & qui trouve des murailles sur les côtés, se faisant elle-même des sorties, en fait une plus grande par l'un des côtés que par la principale digue, & ainsi sort en plus grande abondance, par où apparemment elle devoit sortir en plus petite quantité : de même aussi voyons-nous quelquefois dans nos Arbres, que les branches nouvelles qui sortent à l'extrémité de celle qui a été taillée, au lieu d'être plus grosses que toutes les autres qui en sont en même tems sorties, se trouvent cependant du nombre des plus foibles.

Pour expliquer autant que nous pourrons la cause d'un effet si contraire à l'ordre du naturel de la séve, nous disons que ce changement provient de ce que la séve cherchant par l'effort de son activité naturelle à faire sa principale sortie par l'extrémité de cette branche, a trouvé quelque obstacle intérieur que les Jardiniers ne connoissent pas toujours; cet obstacle l'empêchant de parvenir toute en corps à cette extrémité, n'y en a laissé passer qu'une partie, & cependant ce fort de l'abondance s'étant jetté sur quelqu'un des yeux qui étoient au-dessous du plus haut, la séve a commencé d'y faire son principal effet, & à l'égard de tous les autres yeux, elle s'y est jettée plus ou moins abondamment, selon qu'ils se sont trouvés plus ou moins voisins de celui qui a servi de passage au torrent de la séve.

Le peu de séve qui a passé à l'œil, ou aux yeux plus haut, n'y ayant fait que des branches médiocrement grosses, leur a communiqué ce qu'elle a accoûtumé de faire à toutes les branches foi-

bles, c'eſt-à-dire une diſpoſition prochaine à faire promptement des boutons à Fruit; c'eſt pourquoi dans la taille, je regarde toujours cette branche comme une des plus importantes & des plus précieuſes à conſerver pour le Fruit.

Or de bien comprendre comment ce plus & ce moins de ſéve font des effets ſi différens, j'avoue de bonne foi, que ni mes obſervations, ni mes méditations n'ont encore pû m'en donner une intelligence ſuffiſante; je vois bien que cela eſt, & j'en tire cette maxime ſi paradoxe, que le Fruit eſt une marque de foibleſſe; mais je n'ai pû encore aller juſqu'à découvrir la maniere dont cela ſe fait, ni les raiſons pour leſquelles cela ſe fait.

Je ne ſçaurois non plus comprendre d'où vient que la terre s'uſe & s'effrite en nourriſſant des Plantes qui lui ſont en quelque façon étrangeres, par exemple du Bled, des Arbres & des Legumes, & ne paroît pas s'effriter en nourriſſant des Chardons, des Orties, & une infinité d'autres ſortes de méchans Herbages.

Après tant d'obſervations n'eſt-il pas permis de conclure, que de toutes les matieres ſur leſquelles l'eſprit de l'homme exerce ſes raiſonnemens & ſes conjectures, peut-être n'y en a-t-il aucune où il ſoit plus difficile de raiſonner juſte que celle de la végétation; c'eſt un champ d'une vaſte étendue, un champ ouvert à tout le monde, où chacun a la liberté d'entrer & de foüiller autant que bon lui ſemble, mais où peu de gens réuſſiſſent à défricher heureuſement, tant eſt grand le nombre des ſingularités qui le compoſent: rien n'eſt ſi aiſé, ni ſi ordinaire que d'y tomber dans de grandes erreurs, quand on prétend tirer beaucoup de conſéquences de plante à plante, & établir en même tems beaucoup de maximes générales.

CHAPITRE XVII.

Réflexion ſur la différence des effets de la ſéve dans les parties exterieures des plantes.

IL eſt bien vrai qu'à l'égard de ce qui ſe paſſe dans les entrailles de la terre, la production des racines, & la nourriture de toutes les plantes s'y font apparemment d'une égale maniere: nous l'avons ci-devant expliqué au Chapitre des Plants; mais en ce qui paroît au dehors, il ſemble que ce ſoit comme autant de petites

Republiques, qui se gouvernent différemment les unes des autres, & qui dans leur façon de faire n'ont rien de commun avec leurs voisines, la politique de l'une étant assez souvent tout-à-fait opposée à la politique de l'autre : c'est ainsi par exemple que tous les Oiseaux qui conviennent à la vérité dans leur maniere de se multiplier, c'est-à-dire par les œufs, différent cependant si notablement dans leur taille, dans leurs couleurs, dans leur ramage, dans leur façon de vivre & de faire, &c.

La nature a mis dans les végétaux une si grande diversité en chacun, qu'on pourroit vrai-semblablement dire, qu'elle n'a pas moins eu l'intention de nous faire admirer les sources inépuisables de ses productions différentes, que de confondre l'esprit de l'homme, quand il aspire à pouvoir pénétrer dans tous ses secrets, & rendre raison de chacune de ses opérations.

De tout tems il y a eu de grands esprits, qui ont travaillé pour se rendre intelligens dans cette matiere ; dans notre siecle nous en voyons beaucoup qui l'étudient avec empressement : mais après avoir examiné quelqu'un des végétaux, s'il arrive peut-être que hors les qualités médecinales on y ait fait quelque légere découverte, on est assez enclin à se flatter aussi-tôt, jusqu'à croire qu'on est parvenu à le connoître entierement, soit dans sa cause, soit dans sa maniere d'être ; & de-là on ne fait pas grande difficulté de tirer des conséquences pour les autres ; & cependant pour peu qu'on veuille pousser ses réflexions plus loin, il se présentera au même instant un grand nombre d'autres végétaux tous contraires, qui éblouissent, & qui sont par conséquent capables de renverser tous les raisonnemens déja faits, ou de donner au moins de grandes atteintes à la plûpart des maximes générales qu'on aura voulu établir.

Par exemple, à considérer d'un côté la maturité des Poires, des Pommes, des Raisins, &c. & à considérer de l'autre côté l'ordre des Fleurs aux Tubéreuses, aux Lys, aux Jacinthes, aux Pieds-d'Allouettes, &c. pour juger à l'égard des uns lequel endroit de chacun est le plûtôt mûr, & à l'égard des autres, lequel calice est le plûtôt épanoui ; on trouve infailliblement que tant dans ces fruits que dans ces feuilles, tout ce qui est le plus près de la queue, & par conséquent le plus près de la tige & des racines, & par conséquent encore le plûtôt fait, formé & façonné, a l'avantage d'être le premier à acquérir ce qui à notre égard lui convient de plus parfait ; mais qui à son égard approche le plus de sa fin & de sa dé-

ſtruction : ſur cela on ne manque pas de vouloir conclure en terme de maximes générales, que dans les plantes, plus une partie ſe trouve voiſine de l'endroit d'où lui vient la nourriture, & plûtôt auſſi parvient-elle à ſa maturité & à ſa perfection.

Mais ſi en même tems on conſidere les Figues, les Melons, les Pêches, les Prunes, les Abricots, &c. on trouvera que la premiere partie mûre, & la meilleure, eſt celle qui ſe trouve la plus éloignée de la queue, & par conſéquent la plus éloignée de la tige, & des racines.

Si on regarde aux Orangers, aux Jaſſemins, aux Oeillets, aux Roſiers muſcats, &c. les premieres Fleurs ſont celles des extrémités de chaque branche, & pour achever d'embarraſſer notre Phiſicien, il n'a qu'à conſidérer les Framboiſiers & les Lauriers-roſes, parce que ni dans les uns, ni dans les autres il n'y paroît rien de reglé, ſoit pour l'ordre de la nature des Fruits, ſoit pour l'ordre de l'ouverture des fleurs ; c'eſt quelquefois ce qui eſt le plus éloigné qui mûrit ou fleurit le premier ; & c'eſt quelquefois auſſi ce qui eſt le plus prochain ; ces inégalités, ou ſi vous voulez ces déſordres ſont aſſez difficiles à fixer par des maximes.

Que deviendra donc ici celle qu'on a crû pouvoir établir en général de la maturité des Fruits, & de l'épanouiſſement des Fleurs ? il faut donc néceſſairement faire de différentes maximes ſelon les différentes eſpeces, & des fruits & des fleurs que la nature nous produit.

Si au Printems on examine l'endroit d'où naiſſent beaucoup de fruits, comme Poires, Pommes, Pêches, Prunes, Abricots, Ceriſes, Groſeilles, &c. on trouve que c'eſt ſur de certaines branches, qui ſont au moins faites une année ou deux auparavant, c'eſt là que dans l'Eté précédent ſur le déclin de la ſéve, les boutons à fruit ont été façonnés.

Dès qu'on a acquis cette connoiſſance, ne croit-on pas pouvoir ſur cela établir affirmativement, que les Fleurs ont précédé les fruits d'aſſez long-tems ? mais ſi d'un autre côté on regarde la Vigne, le Noyer, le Maronnier, le Mûrier, le Coignaſſier, le Framboiſier, l'Azerolier, &c. on trouvera qu'ici la nature agit très-différemment de ce que nous venons de lui voir faire ſur d'autres ſujets : les Fleurs n'y ſont antérieures que de peu de jours à leurs fruits; puiſque les uns & les autres ne ſe formans que ſur des branches produites dans le Printemps même ; ces Fleurs & ces Fruits naiſſent avec le bois qui doit les ſoûtenir ; il y a cependan

cett

cette différence entr'eux, que les uns se font aux extrémités, comme les Noix, les Marons, les Azeroles, les Coins, & ceux-là d'ordinaire arrêtent la branche entierement, ensorte qu'elle ne s'allonge plus, si ce n'est peut-être aux Noyers & Chataigniers, sur lesquels nous voyons quelquefois, qu'après les Noix & les Marons formés à l'extrémité d'une branche, il y vient une assez grande quantité de séve, pour la faire encore notablement allonger; les autres sont formés au bas de la branche, & ne l'empêchent jamais de s'allonger, par exemple, la grappe de Raisin, & quelquefois la Mûre, &c. peut-on rien voir de plus opposé pour la naissance des Fruits ?

Si à la plûpart des Arbres on regarde à l'Automne, l'endroit des branches qui se dépouille le premier, on trouve que c'est d'ordinaire leur extrémité qui commence à paroître dénué, comme si les racines n'agissant plus pour lors si vigoureusement, ou la chaleur de l'air n'étant plus si proportionnée à leurs besoins, la séve ne pouvoit plus par conséquent continuer de monter jusqu'en haut, si au contraire on regarde aux Pois, aux Féves, aux Artichaux, aux Choux, & à la plûpart des autres Légumes, & même aux Amandiers & Pêchers fort vigoureux, on trouvera que la partie basse est la premiere séche & fanée, durant que l'extrémité est encore verte & poussante : comment ajuster deux effets de séve si contraire l'un à l'autre ?

Si on regarde les fleurs des Fruits, tant à pepin qu'à noyau, on trouve que le Fruit se trouve au même endroit où étoit la fleur, parce que celle-ci en se passant paroît faire place à l'autre, pour lequel elle a fleuri ; mais si on regarde aux Noyers, Chataigniers, Noisetiers, comme aussi au Bled de Turquie, &c. on trouve qu'il n'y a nul Fruit où étoient les fleurs, & qu'au contraire pour ces sortes d'Arbres, le Fruit se forme à l'extrémité de la branche, sur laquelle il n'a paru aucune fleur; & que pour le Bled de Turquie, la fleur se forme au haut de la tige, & le Fruit sort du nombril de chacune des feuilles inférieures.

Si on regarde l'ordre de la production des Fruits, on trouve que reglément la nature commence par des boutons à fleurs, qu'elle fait paroître, & comme nous avons dit aux Arbres à pepin, chaque bouton contient plusieurs fleurs, & conséquemment plusieurs Fruits ; aux Arbres à noyau chaque bouton ne contient qu'une fleur, & conséquemment un Fruit unique; or d'un petit éguillon, qui se trouve dans le milieu de chaque fleur, le Fruit se forme trois

ou quatre jours après qu'elle eſt épanouie, & cela s'entend, ſi le temps eſt favorable, c'eſt-à-dire ſi le froid ne gâte pas ces précieux commencemens; ainſi chaque Fruit eſt d'ordinaire précédé de ſa fleur : mais la Figue naît tout d'un coup parfaite ſans fleurir, & pour les Melons, Concombres, Citrouilles, &c. le Fruit eſt la premiere choſe qui paroît, & c'eſt ſeulement quelques jours après la naiſſance de ce Fruit, qu'à ſon extrémité on voit une fleur achever de ſe former, & enſuite s'épanouir : véritablement c'eſt de la bonne fortune de cette fleur que dépend la perfection de ce Fruit; enſorte que ſi elle n'eſt pas capable de réſiſter au froid & à ſes autres ennemis, ce Fruit vient à mourir preſque auſſi-tôt qu'il a pris naiſſance.

De plus, quoique d'ordinaire il ne reſte rien de la fleur avec le Fruit, enſorte que celui-ci n'ait accoutumé de paroître que quand la fleur eſt entierement paſſée; cependant au Grenadier pour la conſtruction ou compoſition du Fruit il reſte une partie de la Fleur, ou plûtôt une partie du Fruit naît en même tems que la fleur, & lui ſert, pour ainſi dire, de berceau ou de coquille, tant pour la conſervation de cette fleur, que pour ſervir d'enveloppe à une maniere de liqueur congelée, & aux grains ou pepins, qui ſont l'eſſence & la ſubſtance de ce Fruit.

Et au Gland, la premiere choſe qui paroît, c'eſt encore une maniere de coquille entre ronde & plate, qui eſt produite ſur la fin de Juillet, & qu'on peut dire lui ſervir de fleur, puiſqu'elle n'en a point d'autre; en effet, c'eſt du milieu de cette coquille que ſort peu de jours après ce Fruit, qu'on prétend avoir été la nourriture des premiers hommes.

Et comme chaque Arbre eſt compoſé de pluſieurs branches, les unes fortes & les autres foibles, ſi on regarde à quel endroit ſe forment réguliérement la plûpart des fruits, on trouve que d'ordinaire ce n'eſt point ſur les groſſes branches, mais au contraire ſur les foibles que la nature prend ſoin de fructifier.

Si toutefois on regarde à quel endroit de la Vigne ſe forment les grappes, & à quel endroit des figuiers ſe forment les figues, on trouve que rarement en vient-il ſur les branches foibles, & que communément il s'en fait beaucoup ſur les groſſes, fortes & vigoureuſes; comment faire pour réduire ſous une ſeule maxime ce choix de différentes ſituations à faire du fruit.

Si on regarde la maniere dont les arbres s'allongent, tant par leurs tiges que par leurs branches, on trouve que durant la gran-

de action de la féve, c'eſt-à-dire au Printemps & en Eté, ce qui eſt extrémité dans un premier moment, ne l'eſt pas à l'autre moment qui le ſuit ; la féve qui monte inceſſamment, a formé de nouveau bois, auſſi-bien que de nouvelles feuilles par deſſus cette extrémité précédente ; & à ſon tour ce nouveau bois doit incontinent recevoir d'une nouvelle féve le même traitement qu'il avoit fait lui même à l'extrémité du bois précédent.

Si en même tems on regarde aux Artichaux, aux Aſperges, aux grappes de Raiſins, à toutes les feuilles & tous les fruits, aux Tulipes, aux Oeillets, & à la plûpart des fleurs, on trouve que ce qui eſt une fois extrémité, demeure toujours extrémité, enſorte que leur augmentation ſe fait par dedans & nullement par dehors, comme il ſe fait à l'extrémité de l'allongement des branches d'Arbres ; l'Aſperge, l'Artichaut, la Tulipe, & la plûpart des fleurs paroiſſent ſortir toutes entieres du cœur de la plante, mais véritablement petites, & croiſſent enſuite intérieurement par le ſecours d'une nouvelle nourriture : à voir comme elles s'élevent inſenſiblement de tige, & qu'elles ſont pouſſées en haut par cette nouvelle féve, ne ſemble-t-il pas que cela ſe faſſe de la même maniere à peu près que ce qui eſt dans un tuyau ou dans un canon, qui eſt pouſſé ou chaſſé par la partie baſſe, pour aller ſortir à la partie ſupérieure.

Si on regarde d'où viennent la blancheur & la délicateſſe des Laitues liées, du Celeri, des Cardons d'Eſpagne, des Porreaux, &c. on trouve qu'elle vient de ce qu'on a étouffé ces légumes, ſoit avec du fumier ſec, ou des feuilles ſeches, ſoit avec de la terre ou du terreau, enſorte que le grand air a perdu la liberté de les pouvoir rafraîchir & pénétrer à ſon ordinaire ; ainſi ces parties étouffées n'étant plus immédiatement éclairées des rayons du Soleil, ont non-ſeulement perdu leur couleur verte avec ce qu'elles avoient de dur, d'amer & de déſagréable, mais auſſi ont acquis une certaine blancheur avec cette bonté, cette délicateſſe que nous ſouhaitons ; & ſi d'un autre côté on regarde le blanc & le vert des Aſperges, on trouve que le plus mauvais & le plus dur eſt juſtement tout ce qui étant privé de l'aſpect du Soleil par la terre, ou par le fumier qui l'environne, eſt entierement demeuré blanc, au lieu que le meilleur & le plus délicat eſt la partie qui ſe trouve verte & rougeâtre : choſe à mon ſens aſſez difficile à comprendre & à expliquer, que dans les Plantes l'air en attendriſſe l'une, & endurciſſe l'autre dans le même tems.

Aux Marguerites & Giroflées rouges panachées, la naissance est blanche pour un tems, & enfin par les rayons du Soleil cette premiere couleur d'enfance vient insensiblement à se changer au plus beau rouge du monde.

Aux Oeillets, aux Tulipes, &c. le beau vif qui les accompagne en naissant, les abandonne quand le Soleil les a quelque temps éclairées.

La plûpart des Poires sont colorées en fleurissant, & après la fleur, les unes deviennent vertes ou grises, les autres blanches, ou jaunes; quelques-unes sur la fin reprennent une couleur plus vive que jamais.

Les Abricots en approchant de leur maturité, de verts qu'ils étoient, deviennent premierement blancs, & passent de-là à ce beau vermillon qu'on y admire.

Les rayons de ce Soleil blanchissent les avant-Pêches, noircissent les Mûres, rougissent d'une couleur éclatante les Cerises, les Fraises, les Framboises, &c. & d'une couleur de pourpre la plûpart des Pêches, & enfin donnent un nombre incroyable de diverses teintures, tant aux Prunes & aux Fruits, qu'à toutes les fleurs qui paroissent sur la terre: voilà beaucoup de différences bien essentielles.

Si on regarde aux feuilles de chaque Plante, communément on ne trouve qu'une feuille à chaque queue, & ces feuilles sont attachées aux branches par petits étages, comme par degrés éloignés les uns des autres en forme d'échiquier, & cependant en certaines Plantes on trouve des queues chargées, l'une de trois, cinq & sept, feuilles, comme le Sureau, le Noyer, le Rosier; les autres de sept neuf, onze comme le Frêne; quelques-unes en ont même jusques au nombre de dix-sept, dix-neuf, & vingt-un, comme l'Acacia, & toujours par nombre impair; & pour-lors quand il se trouve une si grande quantité de feuilles sur une seule queue, bien loin d'être par degrés en forme d'échiquier, comme nous avons dit ci-dessus, elles naissent diamétralement opposées l'une à l'autre.

Aux Mûriers nous voyons au mois de Mai, que de chaque œil ou bouton des branches de l'année précédente il sort quelquefois quatre & cinq Mûres, & même par fois il en sort une branche plus ou moins longue selon l'abondance de séve qui parvient à ce bouton.

Aux Figuiers du nombril de chaque feuille poussée depuis le

Printemps jusqu'à la mi-Juin, qui est à peu près le tems du Solstice, & par conséquent du redoublement de séve dans nos Plantes, il en sort pour-lors régulierement une Figue pour l'Automne, & c'est ce que nous appellons les secondes Figues, dont le nombre ne passe guéres en ces Climats-ci, celui de cinq, ou de six, ou de sept au plus sur chaque bonne branche.

Je dis bonne branche, car chaque branche n'a pas cet avantage d'être bonne : les foibles ne l'ont pas, ni les gros rejettons nouveaux du pied, ni toutes les branches sorties de la taille faite sur le vieux bois, ni même les grosses branches qui naissent en faux bois du corps de l'Arbre ; si-bien qu'il n'y a de bonnes branches que celles qui naissent raisonnablement grosses, & suivant l'ordre naturel, dans lequel sont produites les branches en toutes sortes d'Arbres, ainsi que nous l'avons ci-devant expliqué.

Les Figues qu'on appelle de la premiere séve, naissent à la mi-Avril, & naissent tout d'un coup assez grosses devant qu'il paroisse encore aucune feuille : elles naissent de l'ancien nombril de la queue de certaines feuilles de l'année précédente, c'est-à-dire d'auprès de l'endroit où étoient les feuilles, qui l'Eté précédent avoient été poussées, & n'avoient point produit ce qu'on appelle Figues secondes pour l'Automne. Une grande partie de ces Figues de la premiere séve, sont d'ordinaire assûrées de mûrir à la fin de Juillet, & pendant le mois d'Août, s'il ne survient point de fraîcheurs qui les fassent tomber, & si pendant ces mois de chaleur elles ne sont point gâtées, ou par trop de pluie, ou par des ardeurs extraordinaires; mais pour les secondes, nous ne devons espérer de voir mûrir que celles qui étant nées dès la mi-Juin, se trouvent presque en grosseur devant la fin de Juillet, & encore faut-il que ce soit dans un terroir assez chaud & sec, & que l'Automne soit accompagnée de chaleur, & par conséquent exempte de gelée & de pluies froides, comme nous l'avons eu l'année 1670. & 1676.

Ce n'est pas seulement les Figues, qui naissent du nombril des feuilles ; c'est une condition qui leur est commune avec la plûpart des autres Fruits, & même au Gland & au Jassemin ; mais le Raisin naît à l'opposite, & de l'autre côté de la feuille, ce qui paroît une chose très-singuliere, & encore plus, de ce qu'à la plûpart des Vignes, il ne sort d'ordinaire qu'au trois, quatre & cinquiéme nœud d'en bas de la branche ; au lieu que tous les autres fruits naissent dans toute l'étendue de la branche, que nous appellons branche à fruit, & naissent même plûtôt vers son extrémité, que dans son commencement.

Les Coignassiers font leur fruit de la même maniére que les Framboisiers, Azeroliers & Grenadiers font le leur, c'est-à-dire à l'extrémité des petites branches qui sortent des grosses aux mois de Mars & d'Avril ; & cependant les Poiriers greffés sur Coignassier ne font du fruit que sur les branches produites un an auparavant.

La plus grande abondance de séve, comme nous avons souvent dit, monte communément à toutes les Plantes entre le bois & l'écorce, & peut-être aussi en monte-t-il quelque peu au travers du bois ; mais à la Vigne, qui, pour ainsi dire, n'a point d'écorce, la plus grande abondance, comme nous l'avons déja dit, monte absolument au travers du bois.

La grosseur des Fruits se fait par la nourriture, c'est-à-dire par la séve, qui au sortir de la branche coulant par le canal de la queue, parvient au dedans de ce fruit entre le cœur & la peau, & s'y épaissit enfin, conformément à la nature de chacun : la grosseur du bois, & de chaque tige, se fait apparemment de la même maniere.

L'ordre de la production des fruits est, que communément les plus beaux soient à l'extrémité des branches, & sur-tout de celles qui sont foibles, & qu'il ne s'en fasse qu'une fois chaque année aux endroits qui peuvent fructifier ; mais la nature pratique le contraire pour les Figues ; car premierement, elle en produit deux fois par an ; en second lieu, elle ne les produit guéres que sur les grosses branches, ensorte que particulierement pour l'Automne elle n'en fait que sur les Arbres qui ont assez de vigueur ; & en troisiéme lieu, elle place les premieres & les plus grosses dans les parties les plus éloignées de l'extrémité, & les autres à proportion qu'elles en sont plus ou moins éloignées : aussi communément est-ce le même ordre qu'elles suivent en mûrissant.

La maniere dont le Figuier d'Inde s'y prend à faire ses productions, tellement que sans avoir ni tige ni branches, il se sert de ses feuilles pour se multiplier & s'accroître, n'est pas à mon sens la moins étonnante de toutes celles que nous admirons tous les jours.

Régulierement toutes nos Plantes fleurissent assez long-tems devant que de faire & de perfectionner leurs graines ; le Pourpier toutefois fait la sienne, sans avoir presque aucunement fleuri ; dès que le pied est assez gros, il s'éleve un peu en différentes tiges, & fait d'abord cette graine blanche, tendre, & paroît toute déta-

chée l'une de l'autre, il la tient bien renfermée dans plusieurs petites coques, enfin mûrissant il la noircit & endurcit ; pour-lors les coques s'ouvrant, elles nous font voir ce petit tresor, qu'elles avoient si soigneusement caché.

Les Fleurs des Fruits ont entr'elles de grandes différences de couleurs ; les Poiriers, Abricotiers, Cerisiers, Orangers fleurissent blanc, les Pommiers rougeâtre, les Grenadiers Orangé les Pêchers violet clair ; & parmi toutes ces Fleurs, il y en a de doubles & de simples, il y en a de grandes, de médiocres, & de petites.

La Dentelure que la nature a, pour ainsi dire, pris plaisir de faire autour des feuilles de la plûpart des végétaux, & laquelle étant si différemment taillée dans chaque espece, doit avoir donné lieu aux hommes premierement d'en faire, & ensuite d'en faire de tant de façons, & de tant de manieres; cette Dentelure, dis-je, mérite bien de trouver quelque place parmi nos méditations.

Ce qui se passe à l'égard de nos Oignons de Tulipes, paroît devoir mettre toute la Philosophie à bout : au mois d'Octobre on les met en terre, ils y font leurs racines, & du milieu de chacun il en sort au mois de Mars suivant, une tige chargée de sa fleur, jusques-là rien d'extraordinaire : il en est de même aux Couronnes Impériales, aux Jacinthes, Tubereuses, Jonquilles, &c. mais cette tige qui a paru sortir du milieu de cet Oignon de Tulipe, tout de même que la tige de ces autres Oignons est sortie du milieu des leurs, se trouve enfin placée en dehors, & à côté de l'Oignon, ce qui ne se fait point aux autres Plantes : comment comprendre ce changement de place : l'Oignon se referoit-il tout de nouveau, ou ce montant passeroit-il imperceptiblement au travers d'un des côtés de cet Oignon, &c. En vérité c'est ici un mystere de végétation ; qui ne peut être regardé avec assez d'étonnement & de confusion.

Ce Recueil d'observations iroit à l'infini, si j'en voulois ici rapporter tant d'autres que j'ai faites dans nos végétaux; c'est assez, ce me semble, qu'il soit constant, qu'il y a en chaque Plante une détermination particuliere, certaine & infaillible pour le commencement & la durée de son action, pour sa maniere d'être en dehors, pour la qualité de la terre qui lui convient, pour le goût, la couleur & la grosseur de son Fruit, pour la figure, grosseur & couleur de sa graine, pour la différence de ses feuilles & de sa tige, pour l'endroit de l'Arbre, où se fait le fruit & la graine, &c.

Et que comme j'ai dit plusieurs fois, il soit très-difficile d'expliquer toutes ces différentes singularités par un grand nombre de pores, & de diverses figures, & par des corpuscules proportionnés, qui viennent à les pénétrer.

Je n'en dirai pas davantage pour le présent, & finirai après avoir seulement expliqué quelques réflexions qu'il m'est autrefois arrivé de faire sur la prétendue circulation de séve dans les Plantes.

CHAPITRE XVIII.

Réflexion sur l'opinion qui admet la circulation de séve.

COMME je suis persuadé, que premierement dans les végétaux il se fait au Printemps une raréfaction certaine, qui commence le premier mouvement de la végétation; & qu'en second lieu il y a dans chaque Plante un principe de vie, qui étant un agent nécessaire & forcé, soûtient les premiers effets de la raréfaction, ainsi que j'ai ci-devant expliqué : le mouvement des Pendules peut, ce me semble, servir à me faire entendre; dès qu'on a monté le peson, on donne un petit branle à la Pendule, & tout le monde sçait ce qui s'ensuit : or il ne me paroît gueres possible de marier cette circulation avec l'action des racines que nous voyons se grossir & s'allonger elles-mêmes dans le même temps qu'elles attirent la nourriture, & voici mes difficultés.

C'est que premierement, je ne puis m'imaginer quand commence cette circulation, ni en quel endroit elle commence : en second lieu, je ne vois, ni sa néceſſité, ni son utilité : en troisiéme lieu, supposé qu'il y en eût, je ne sçai s'il faut dire qu'il n'y en a qu'une générale dans chaque Arbre, ou qu'il y en a autant qu'il y a de branches, &c.

A l'égard du temps & de l'origine, s'il étoit vrai qu'il y eût une circulation, il faudroit néceſſairement qu'elle ne commençât que dans le moment que les racines commencent d'agir, & que ce fût par ces racines qu'elle commençât, ainsi il y auroit un temps où il ne s'en feroit point, puisque les racines n'agissent pas toujours ; & comme la principale raison, qui fait que dans l'animal on admet la circulation, est pour la purification du sang, que l'on prétend devoir être au hasard de se corrompre, à moins qu'il ne soit dans un mouvement perpetuel : il faudroit conclure de-là, que la séve dans les

les Plantes, se corromproit pareillement d'abord qu'elle cesseroit de circuler ; & qu'ainsi on verroit périr tous les Arbres d'abord qu'ils seroient sans action, soit pour être empêchée par le froid, soit pour se trouver hors de leur terre, & qu'à plus forte raison les branches séparées de l'Arbre qui les a produites, périroient sur le champ, tout de même que les membres d'un animal périssent d'abord qu'ils sont séparés de cet animal ; cependant rien n'est plus contraire à l'expérience de tous les plants, & de toutes les greffes, qu'on envoye si souvent & si heureusement dans les pays éloignés, sans qu'il leur arrive le moindre accident, pourvû que la chaleur ne les altere pas.

Mais de plus, supposé que cette circulation fût véritable, & qu'elle ne commençât qu'au moment que les racines commencent d'agir, par où sauvera-t-on la production des branches qui se font au Printemps, indépendemment des racines ? Or on ne peut douter qu'il ne s'en fasse, puisque beaucoup d'Arbres nouveaux plantés en font au Printemps, sans qu'ils ayent produit aucunes racines ; & puisque la plûpart des Arbres arrachés en Hyver, & laissés sur la terre, & même la plûpart des branches coupées en ce temps-là, & mises par une de leurs extrémités dans la terre, poussent de petits jets au renouveau, sans avoir encore rien fait dans cette terre.

Mais enfin, comment expliquer cette circulation, quand les amandes des noyaux, ou les graines ordinaires germent dans la terre, & qu'il en sort pendant quelques jours une racine qui s'allonge en descendant, sans qu'il paroisse aucune production qui monte ; quand vers le mois d'Août l'oignon d'Imperiale sans être enterré, pousse tout de même ses racines, & ne pousse point de tige, quand les autres oignons poussent leur tige en Automne & au Printemps, & ne poussent point de racines; quand les Tulipes, les Tubéreuses, & particulierement les Asperges montent ; ensorte que ce qui a d'abord paru extrémité le demeure toujours, & ainsi la partie monte toute entiere de bas en haut, quand les branches à l'extrémité de celle qui a été occupée ou pincée, sont produites avec cette différence de grosseur & de longueur que nous avons ci-devant expliquée, ensorte qu'il s'y fait une distribution de séve fort inégale, quand sur les branches foibles les boutons à fruit se forment seulement à l'extrémité, & sur les grosses se forment seulement au bas ; il me semble qu'il est bien difficile de trouver de la circulation dans tous ces exemples ; dans un nombre

infini d'autres tous semblables que je pourrois ici alléguer.

Or si on peut assez bien prouver qu'en quelques Plantes il n'y en ait point, ne peut-on pas absolument conclure qu'il n'y a nulle raison pour en admettre dans les autres.

Joint que pour faire voir l'impossibilité de la circulation, il est vrai de dire qu'elle supposeroit en chaque branche trois chemins distincts & séparés ; deux pour l'aller & le revenir de la séve imparfaite, & un troisiéme pour le retour de la parfaite ; sçavoir, le premier, pour la premiere route ; l'autre, pour servir de passage au retour ; & la troisiéme, pour conduire la séve parfaite à l'endroit où elle devroit demeurer : je ne dis pas qu'il faudroit des chemins pour monter & pour descendre, parce que souvent les extrémités des branches sont pendantes, & régulierement celles des fruits le sont toujours ; à parler aussi proprement, on ne pourroit pas dire que la séve monte, quand en effet elle descend ; mais je dis simplement qu'il faudroit plusieurs chemins pour aller & revenir.

Or je demande, comment, par exemple, on pourroit trouver ces trois chemins dans une queue de Cerise ? Comment cette séve qui auroit son premier mouvement pour monter aux extrémités, d'où elle devroit descendre aussi-tôt vers les racines : comment, dis-je, elle seroit déterminée à descendre vers ce Fruit qui pend, & de la determiner jusqu'à l'endroit où elle avoit quitté la route qui la conduisoit en haut, pour prendre aussi-tôt ce cheminqui la devroit ramener en bas, & puis reconduire au dernier lieu où sa destinée de fruit & de feuilles la doit porter.

Je demande encore s'il ne se fait point de circulation pour le fruit aussi-bien que pour le bois, & cela étant, ces deux séves au retour, ont-elles chacune leur chemin particulier, (ce qui fera une grande multiplication de chemins,) ou bien se mêlent-elles ensemble, & cela fera une confusion malheureuse de deux séves, dont on veut que l'une soit beaucoup plus épurée & plus excellente que l'autre.

Voilà, ce me semble, bien des allées & des venues dont la nature, qui est si simple dans ses opérations, ne s'accommode gueres volontiers : pourquoi la séve n'acquéreroit-elle pas tout d'un coup sa perfection au moment que les racines l'ont attirée, tout de même que l'air est tout d'un coup éclairé, d'abord que la lumiere du Soleil ou des flambeaux vient à se présenter ? de plus, supposé que la circulation dût être nécessaire pour perfectionner la séve, je demande où est-ce que s'acquiert cette perfection ? ce ne peut pas être

à la premiere entrée des racines, puisqu'on veut qu'elle [illegible] & me indigeste ; ce ne peut pas être pas, ayant encore deux voyages des fruits, puis[illegible] à faire ; car si elle s'y arrêtoit, il s'ensuivroit qu'elle seroit parfaite, & que par conséquent il seroit inutile de retourner à sa premiere source : ce ne peut pas être aussi à la seconde visite qu'elle vient rendre aux racines, parce qu'elle s'y arrêteroit sûrement, car comme il est indifférent à la séve parfaite d'être employée à faire les racines ou la tige, les branches ou les feuilles, ou les fruits, elle seroit fixée au premier endroit ou elle se trouveroit accompagnée des degrés de perfection qui lui conviennent.

Je demanderois encore volontiers, en cas que l'extrémité où la séve devoit venir eût été retranchée, comment se feroit la communication des chemins de l'un à l'autre, & ce que deviendroit la séve qui seroit préparée pour être fruit, en cas qu'elle fût arrêtée à mi-chemin, ensorte qu'elle ne pût plus remplir sa destinée.

Il est donc vrai que cette doctrine de circulation entraîne nécessairement une grande suite d'embarras, que nous pouvons, ce me semble, heureusement sauver, en disant que ce principe de vie qui fait tout agir, quand la chaleur du Soleil lui en a donné l'impression, donne d'abord, & en entrant, à cette eau qui a été attirée, une qualité de séve parfaite, qui cependant de soi est indifférente à devenir fruit, feuille ou bois, & que comme cette séve a les degrés de la raréfaction qui lui conviennent, elle se trouve légere, & propre à s'élever vers toutes les extrémités ; que si elle est très-abondante, elle fait partout beaucoup de bois & de feuilles, & le tout grand & matériel à proportion de son abondance ; que si elle est en très-petite quantité, elle fait des fleurs presque partout, & assez de fruits ensuite, mais véritablement elle les fait ici de petite taille ; que si enfin elle est médiocre en de certains endroits, comme sur les branches foibles, & au bas des branches fortes, elle y fait premierement des boutons à fruit, & enfin de beaux fruits.

Mais pour pouvoir comprendre & expliquer cette belle distribution de séve vers toutes les parties dont l'Arbre est composé, soit pour commencer chacune, & la continuer autant qu'il lui convient, soit pour la déterminer à sa juste grandeur, il semble que la nature s'y soit formellement opposée, comme si elle avoit pris soin de se couvrir d'un voile obscur, pour n'être pas apperçue dans

Vu ij

le temps qu'elle produit & qu'elle engendre ; tellement que nos mystérieux de cette vég[illegible]sauroient pénétrer jusques dans le secret

Je veux bien que dans l'animal il y ait une circulation de sang, les vaisseaux, aussi-bien que tout le corps de l'animal y sont parfaits dans toute leur étendue sans qu'il y faille imaginer un commencement & une fin ; ainsi ils contiennent fort bien le sang & les esprits, pour les empêcher de sortir par aucune extrémité ; mais dans nos Arbres qui s'allongent sans cesse par dehors, il faut supposer que les vaisseaux sont ouverts par leurs extrémités, qu'ils s'allongent incessamment par-là, tout de même que fait la masse entiere de l'Arbre ; ainsi nul rapport de vaisseaux d'animal à vaisseaux d'Arbre, & par conséquent l'induction m'en paroît vicieuse & imparfaite.

La troisiéme difficulté qui reste pour expliquer si la circulation étant admise, il faut dire qu'il n'y en a qu'une générale dans chaque Arbre ou qu'il y en a autant de particulieres, qu'il y a en effet de branches, n'est peut-être pas la moindre de toutes les autrres ; parce que de n'en admettre qu'une générale, on aura bien de la peine à concevoir la reprise des branches, qui étant plantées de bouture, deviennent en peu de temps des Plantes parfaites ; il faudroit bien dire que dans chacune de ces branches il y avoit une circulation véritable, laquelle avoit cessé d'agir au moment qu'il leur étoit arrivé d'être séparées de l'Abre sur lequel elles avoient été produites ; mais que d'abord ayant été replantées, elles s'étoient trouvées en état d'agir par elles-mêmes, leur circulation avoit aussi commencé à faire son devoir, & qu'ainsi elles étoient parvenues à se rendre parfaites.

Or si pour l'explication de la bouture, on admet des circulations singulieres dans chaque branche, il en faudra nécessairement admettre plusieurs dans chacune de ces branches, puisqu'en effet pouvant être divisées en plusieurs parties, si on remet en terre chacune de ces parties, avec toutes les conditions nécessaires, elles reprendront aussi aisément que si on avoit planté les branches entieres ; & cela étant, n'est-ce pas ce progrès à l'infini qui est le plus horrible monstre du raisonnement ? mais quand la branche couchée fait racine à l'endroit de sa courbure, & que de-là en avant cette partie du dehors qui étoit la plus menue, devient en peu de temps beaucoup plus grosse que celle qui tient encore à l'Arbre, ne faudroit-il pas dire qu'il s'est fait nécessairement une circula-

tion nouvelle, ſi bien que l'ancienne a fini, ou qu'au moins elle eſt demeurée inutile ? joint que je ne puis voir le moyen d'ajuſter toutes ces circulations particulieres avec la générale, pour les faire agir de concert & par ſubordination, quand elles ſont de compagnie dans un même Arbre.

Tant d'embarras & tant d'inconvéniens me déterminent, ſans doute, à n'avoir pas grande créance à cette nouvelle opinion de circulation de ſéve, quoique j'aye une extrême conſidération pour le mérite de ceux qui l'ont imaginée.

CHAPITRE XIX.

Réflexion ſur l'opinion qui veut établir une entrée de nourriture par les parties ſupérieures des Plantes.

QUELQUES-UNS ont voulu dire qu'il n'entroit pas ſeulement de la nourriture par le canal, & l'opération qui ſe fait des racines dans la terre, mais qu'il en entroit auſſi du côté de l'air par les parties ſupérieures de l'Arbre, & fondent leur opinion ſur ce que, ſi pendant l'Eté on ſerre étroitement certaines branches en quelque endroit de leur longueur, ou que même on en dépouille entierement une partie, celles qui ſont au-deſſus du lien, ou au-deſſus de l'endroit dépouillé, ne laiſſent pas ſouvent de groſſir & de s'allonger.

A quoi je répons que la premiere végétation que nous avons vû faire aux amandes, aux noyaux, & aux graines ſemées, ne peut abſolument s'accorder avec cette néceſſité de nourriture aërienne, puiſque cette végétation ſe fait dans les entrailles de la terre, ſans avoir aucune communication avec l'air.

Je répons de plus, qu'il n'eſt gueres poſſible de lier ſi étroitement cette branche dont eſt queſtion, que la ſéve, qui eſt une humeur non ſeulement ſubtile & délicate, mais auſſi violente dans ſon opération, ne trouve quelque paſſage ſous ce lien; & quoique ſa plus grande abondance doive monter entre le bois & l'écorce, il eſt cependant vrai que toujours il en monte quelque peu au travers des fibres du bois; & même la nature, qui par la grande averſion qu'elle a pour le vuide, fait des choſes ſi extraordinaires, peut fort bien faire ici que la ſéve qui eſt arrêtée en chemin, ſoit par ce lien, ſoit par cette grande écorchure, pénetre cependant au

travers du bois, pour aller nourrir les parties supérieures qui périroient infailliblement, si elles n'étoient promptement secourues.

Enfin on pourroit bien encore répondre que cette enflure & cet allongement de l'extrémité de telles branches, sont plûtôt une espece d'hydropisie, qu'une véritable augmentation d'une bonne continuité, puisqu'en effet ces sortes de parties supérieures des branches liées ou dépouillées périssent en fort peu de temps, quand le canal d'en bas n'est pas promptement rendu libre pour laisser passage à la véritable nourriture.

Les grands allongemens qui se font des plantes, dont l'origine se trouve fort bas dans la terre, comme, par exemple, un oignon de Tulipe ou d'autre fleur.

L'extrémité pointue & la piramidale de chaque branche, la naissance de toutes les branches qui sont toujours tournées & déterminées à monter, & jamais à descendre.

L'origine des branches qui viennent sur le dos ou coude de celles qu'on a courbées violemment vers la terre, les faux bois qui naissent vers le pied des Arbres quand le haut a été maltraité, les extrémités des branches qu'on voit périr pendant que le bas est vigoureux, comme aussi les extrémités des Plantes qui meurent ou se fanent, quand pendant les chaleurs on les a nouvellement remises en terre, les greffes en flûte, &c. Toutes ces observations me paroissent entierement contraires à la descente de séve qu'on prétendoit venir du côté de l'air, tant au travers de l'écorce, que par les extrémités des branches.

Le goût des fruits qui sentent le terroir, justifie bien aussi de son côté, que la nourriture vient apparamment d'un fonds de terre qui a un tel goût, & non pas de l'air qui n'en a aucun; car sûrement s'il entroit de la séve au travers du bois, il pourroit bien en entrer aussi au travers de la peau des fruits; & ainsi la queue qui paroît être l'unique & véritable canal de la nourriture des fruits, se trouveroit, pour ainsi dire, avoir beaucoup de camarades dans sa fonction naturelle; c'est pourquoi on pourroit bien lui reprocher qu'elle n'est pas entierement nécessaire.

Il est bien vrai que les Arbres ont nécessairement besoin d'être entourés d'un air tempéré, qui tienne leur écorce aisée à dilater & à détacher du corps du bois qu'elle couvre, afin de donner passage à la séve qui vient des racines; mais je ne crois pas pour cela qu'il soit vrai de dire, qu'il entre de la nourriture par cet écorce, jusques-là même, que si l'air étoit trop chaud autour d'une tige toute

nue, comme il arriveroit à des Arbres qu'on auroit mis en Espalier à quelque exposition du Midi dans des climats de Zone torride, bien-loin que par cette tige il entrât quelque sorte de nourriture, le passage de celle qui doit venir d'en bas par le canal ordinaire en seroit tellement empêché, que toute la partie supérieure de l'Arbre en périroit infailliblement, & ainsi la séve ne pouvant monter aux parties supérieures, creveroit dans le pied, & y feroit une infinité de rejettons nouveaux.

Ceux qui par des incisions faites sur quelques Plantes, prétendent prouver cette intromission de séve par les parties d'en haut, ou prouver même la circulation à cause de l'humeur qui sort en abondance par de telles incisions, paroissent à mon sens se servir d'un moyen peu solide pour l'établissement d'une opinion si extraordinaire.

Car premierement, s'ils viennent à couper ou à rompre l'extrémité de cette plante, ils verront de part & d'autre aux deux extrémité coupées une grande quantité de source de séve, qui par de petits trous visibles & apparens bouillonne en sortant tout autour de chacune, tant de celle qui a conservé sa situation, que de l'autre qui a été séparée de la premiere.

En second lieu, si l'incision est faite par le bas, il en sortira non seulement quelque quantité de cette séve qui monte incessamment, mais aussi un peu de celle qui étant déja montée, & ayant toujours été soûtenue de la nouvelle qui monte, ne peut s'empêcher de retomber faute du secours, & de l'appui qui lui est ôté par les incisions; c'est ainsi que le jet des eaux jaillissantes retombe si promptement à chaque fois que le robinet vient à être fermé.

Et enfin si l'incision prouvoit suffisamment, il faudroit que toute la séve supérieure descendît par une seule ouverture; tout de même que toute la liqueur supérieure d'un vase se perd par le premier trou qui se trouve au-dessous d'elle; mais cependant l'expérience nous apprend, que d'autant d'incisions qui se font, tant au dessus qu'au dessous de la premiere, il en sort toujours de la séve, mais plus abondamment par la plus basse, & moins par la plus haute, & sûrement ce ne peut être que le même effet que je viens d'expliquer pour la premiere.

CHAPITRE XX.

Réflexion sur la conformité de séve qui se trouve pour la facture, tant du bois & des feuilles, que du fruit.

NOus n'avons gueres de Plantes, qui tout le long de l'Eté fassent plus de racines, & par conséquent plus de séve que les Figuiers ; ainsi nous pouvons assez sûrement faire nos observations & nos raisonnemens, en fait de séve, sur celle qu'on peut remarquer en toutes les parties du Figuier ; elle me paroît entierement d'une même couleur, d'un même goût, & d'une même consistance, tant dans le bois, & la queue des feuilles & du fruit, que dans le fruit même quand il est encore tout verd ; car quand il est mûr & qu'on le détache, on n'y apperçoit aucune marque de cette séve blanche, dont il en reçoit si grande quantité devant que de mûrir.

Et de-là on pourroit bien conclure en général, qu'il n'y a pas grande différence de la séve qui fait le fruit, d'avec celle qui entre dans la composition de toutes les autres parties de l'Arbre, puisqu'en effet elle paroît si semblable au sortir de la queue & à l'entrée du fruit ; aussi-bien, s'il étoit vrai que la séve qui doit faire le fruit, eût certains dégrés de perfection particuliere qui ne se rencontre pas dans celle qui fait le bois, que voudroit-on que devînt cette séve à fruit, si celui qu'elle devoit faire & nourrir périssoit devant que d'être en nature, ou devant que d'être parfait, comme il arrive si ordinairement ? Il faut bien qu'elle se mêle avec tout le reste, & qu'elle soit pareillement employée à la production d'autre chose qui ne soit pas fruit.

Voilà pourquoi les Arbres qui n'ont point de fruit, font beaucoup plus de bois que ceux qui en sont chargés ; & voilà encore pourquoi je crois être toujours bien fondé à soûtenir, que toute la différence consiste au plus & au moins de séve, le peu faisant les fleurs & le fruit, comme le beaucoup fait l'écorce & les feuilles.

Joint ce que j'ai tant de fois répété, que le fruit sur les branches foibles se forme à leur extrémité, comme sur les branches fortes il se forme vers la partie la plus basse, pour faire voir qu'ils s'en forme par-tout, & qu'on se trompe grandement, quand prétendant rendre

rendre la véritable raiſon, pourquoi les Fruits ſont d'ordinaire ſur les branches foibles, & particulierement à leur extrémité, on veut dire que cela provient de ce que la ſéve a néceſſairement beſoin de ſe cuire, & de ſe perfectionner, ce qu'elle ne ſçauroit faire qu'en paſſant dans une longueur conſidérable de petits canaux.

Quand bien même cette penſée auroit quelque apparence de bon fondement, comment expliquer la production des grappes de Raiſin, des pommes de Coin, des Mûres, des Azerolles, des Framboiſes, &c. qui ſe forment en même tems que le bois, ſur lequel tous les ans la nature nous les vient préſenter au Printemps; car en effet par exemple ſur chaque vieille branche de Vigne taillée tous les ans au Printemps, il en ſort autant de nouvelles branches qu'on y a laiſſé d'anciens yeux, & ſur chacune de ces branches nouvelles il en ſort des grappes en même tems que ces branches ſortent, & cela n'arrive d'ordinaire qu'au troiſiéme, quatriéme & cinquiéme nœud de chacune, & puis la branche continue de s'allonger.

Cela poſé pour certain comme il eſt, je demande comment on peut dire que la ſéve faute de cuiſſon, ou de préparation ſuffiſante, a été imparfaite juſqu'à chacun de ces trois yeux: que là il s'en eſt fait de bien aſſaiſonnée, de ſorte qu'elle s'eſt partagée en parfaite & imparfaite: la premiere ayant été employée d'un côté à faire une grappe de Raiſin dans quelqu'un de ces trois nœuds, & de l'autre à faire des feuilles & des branches; & cependant toujours du bois, de la moëlle & de la peau dans l'intervalle de chacun des nœuds, pour la formation deſquels l'une & l'autre ſéve ont apparemment concouru; enfin après cette ſéparation de ſéve parfaite & imparfaite, il ſe fait une réunion des deux, pour ne faire plus de l'année que du bois & des feuilles au-deſſus de ces grappes: tout de bon je ne ſuis pas encore aſſez clair-voyant là dedans, pour donner dans ces ſentimens ſubtils & élevés de quelques-uns de nos Philoſophes modernes.



CHAPITRE XXI.

Réflexion sur l'opinion de ceux qui raisonnent sur la production des Fruits, tout de même que sur la génération des Animaux.

NOus en avons encore, comme j'ai déja dit dans le Traité de la taille, qui sur la production des Fruits veulent raisonner de la même maniere que sur la génération des Animaux : les Animaux, disent-ils, ne produisent leurs semblables, que quand ils sont vigoureux, n'étant nullement capables de produire quand ils sont infirmes, & ainsi la génération est une action de vigueur dans tout l'ordre de la nature ; donc les Arbres qui sont des êtres naturels, ne sont pareillement capables de faire leurs Fruits, que quand ils ont beaucoup de force & de vigueur, & par conséquent cette génération de Fruits ne peut être regardée comme une marque de foiblesse ; ils ajoutent aussi, que dans les ouvrages de la nature la force ne se doit mesurer que par la qualité noble & importante des effets qui ne peuvent être produits que par une vigueur & une puissance extraordinaire.

Ce sont à la vérité des propositions & des inductions plausibles & vrai-semblables, avec lesquelles, quand d'ailleurs elles sont soûtenues d'une réputation d'habileté bien établie, on peut persuader ceux qui ne sçavent pas se défendre.

Quoique j'aie une singuliere vénération pour le mérite & pour les ouvrages des habiles gens qui raisonnent de la sorte, j'avoue toutefois que j'aurois peine à me taire, si je voyois, que pour décrier plus aisément mes maximes, on me fît par exemple avancer celle-ci, que je n'entens pas (l'abondance d'humidité, qui fait produire aux Arbres beaucoup de bois & de feuilles, est un effet de leur force): je puis bien avoir dit, & je le redis encore, que les fleurs & les fruits aux Arbres sont des marques de leur foiblesse, ou de leur peu de séve, comme l'abondance des belles branches sans fruits, est la marque certaine de leur force, ou de l'abondance de leur séve ; le terme d'humidité ne me paroît pas fait pour signifier la séve qui est dans l'Arbre : je crois qu'il ne se doit ici prendre, que pour l'humidité de la terre où un Arbre se trouve planté ; ainsi il y a grande différence entre abondance de séve, & abondance

d'humidité: on ne voit guéres une abondance de séve dans les Fruitiers, qui ont à leur pied une abondance d'humidité ; ils ne manquent guéres de périr, quand leurs racines viennent à être submergées d'eau, & ne prendroient jamais si on les plantoit dans des terres par trop marécageuses ; au lieu que d'ordinaire ils font beaucoup de bois & peu de fruits, quand étant pourvûs d'un principe de vie vigoureux, & plantés dans une terre bonne & médiocrement humide, ils produisent de bonnes racines, qui leur fournissent à la tête une abondance de séve.

Il faut donc prendre garde de ne pas confondre ensemble ces deux termes d'humidité & de séve, puisque la séve ne s'entend que de la nourriture qui est dans l'Arbre, & l'humidité ne se doit entendre que de l'eau qui peut être au pied de cet Arbre.

Ce qui peut avoir donné lieu de vouloir raisonner sur la génération des plantes, comme on a jusqu'à présent raisonné sur la génération des Animaux, est, ce me semble, qu'on a cru que le Fruit étoit à l'égard de l'Arbre, la même chose que doit être le petit Animal à l'égard du pere qui l'a engendré ; & par ce raisonnement il faudroit conclure, que comme un jeune Lion ressemble parfaitement dans toute la conformation de son être au Lion son pere, que pareillement une Poire & une Cerise doivent ressembler entierement dans toute leur conformation au Poirier & au Cerisier qui les ont produites, jusqu'à devoir espérer que cette Poire & cette Cerise atteindroient insensiblement, & par succession de tems, leur hauteur, leur grosseur & leur figure, comme le Lionceau atteint celle du Lion.

La nature nous fait bien voir, que sa maniere d'agir ne répond pas à ces sortes d'inductions; & ainsi c'est tout au plus si on peut dire qu'une partie du Fruit de chaque Arbre est à l'égard de ce même Arbre, ce que la semence des Animaux est à l'égard de ces mêmes Animaux.

Je ne suis pas assez instruit en Anatomie, pour sçavoir si la matiere séminale des Animaux demande autant de force & de vigueur pour être formée au-dedans du corps, que pour être utilement employée à la génération ; mais toujours me semble-t-il sçavoir, que personne ne s'apperçoit, ni du tems, ni de la maniere dont elle se forme, non plus que du tems, ni de la maniere dont se font les muscles, les os, les cartilages, &c. & qu'apparemment c'est par la providence de la nature, que de toute la masse des alimens, une partie est employée à former cette semence, & le reste

sert à l'augmentation, ou à la conservation de ce qui compose tout l'Animal, sans qu'il se fasse jamais aucun effort sensible pour fabriquer & perfectionner tout ce qui se produit au dedans du corps.

Mais j'ajoute qu'on seroit extrêmement trompé, si on croyoit comme une vérité constante, que chaque fruit fût le fourreau ou l'étui d'une semence capable de produire un Arbre tout semblable à celui qui l'a produit : la multiplication générale des Arbres ne se fait guéres par les fruits ; en effet, qui est-ce qui a jamais vû un Prunier de Perdrigon, ou un Bigarotier venu de noyau : qui est-ce qui voit un Figuier ou un Mûrier venu de graine, un Poirier de Bon-Chrétien, ou de Bergamotte venu de pepin : Quoiqu'il soit ordinaire que le Chêne vienne du Gland, le Marronier du Marron, & ainsi de quelques autres Arbres, la nature a pourvû par d'autres voies à cette multiplication si admirable, & a voulu qu'elle se fît, tantôt par des Marcottes & des boutures, tantôt par des rejettons du pied, quelquefois par différentes manieres de greffes, &c. J'explique ailleurs une partie de ces beaux ressorts, dont la nature trouve à propos de se servir pour perpétuer chaque espece, & je viens à soûtenir affirmativement :

Que si après avoir voulu établir pour une maxime certaine, que tels Sapins n'ont de la force que parce qu'ils ont été nourris dans une Montagne du Midi, & tels ne sont foibles, que parce qu'ils ont été élevés dans une Montagne du Nord, on vouloit ensuite passer de-là à nos Arbres fruitiers, pour tirer des conséquences des uns aux autres, il est grandement à craindre qu'on courroit quelque risque de faire des raisonnemens peu solides : ce sont deux champs bien différens entr'eux, & qui demandent aussi des raisonnemens qui ne le soient pas moins.

Ce qui se peut dire des Fruits, n'a guéres de rapport à ce qui se peut dire des Sapins ; dans ceux-ci on n'a que faire de chercher des distinctions d'une partie du corps de l'Arbre d'avec une autre partie : c'est assez qu'on considere simplement l'Arbre en soi tout entier pour s'en pouvoir servir à faire des mâts, des ais, des poutres, des solives, &c. mais en Arbres fruitiers on est obligé de faire distinction de branches, c'est-à-dire de la grosse d'avec la menuë, & de la fausse d'avec la bonne : on regarde ici les ouvrages merveilleux de la nature pour la distribution de la séve, qui entre dans chaque partie dont ils sont composés ; & à l'égard des Sapins, il ne faut regarder au plus que l'usage particulier auquel on peut les destiner pour la construction d'un bâtiment : il importe peu à la natu-

re, qu'un Sapin soit propre à faire un plancher, ou à ne le pas faire : mais on pourroit dire qu'il lui importe beaucoup, qu'un Arbre fruitier fasse des Fruits pour la nourriture des plus nobles parties de la composition du monde ; & cependant à l'égard de ces Fruits, c'est de tout ce qui se passe dans la végétation la partie qui lui coûte le moins à faire, & qui donne le plus de peine à concevoir au Philosophe.

Et pour confondre en toutes occasions ce grand raisonnement des hommes, cette même nature fait voir dans nos Arbres une sagesse bien différente de celle qu'elle fait paroître dans la composition & dans la conservation de chaque Animal parfait, comme si elle avoit voulu par-là couper entierement chemin à toutes les conséquences qu'on voudroit tirer des uns aux autres.

La distribution de la nourriture dans les Animaux parfaits se fait par portions égales dans chacun des membres, qui font entr'eux une égale simétrie, ensorte que d'ordinaire le bras droit n'en reçoit pas davantage que le gauche, ni une des jambes davantage que l'autre, & ainsi du reste : au lieu que dans les Arbres fruitiers la séve s'y distribue par parties extrêmement inégales ; peu de branches en effet s'y ressemblent parfaitement ; il en est de fort grosses, & d'autres fort menues, quelques-unes même tiennent un milieu entre les deux; il va beaucoup de séve dans les premieres, il en va si peu que rien dans les petites, & médiocrement dans les dernieres.

Il arrive aussi quelquefois que de certaines branches venant à recevoir plus de séve que l'usage particulier, auquel elles paroissoient destinées n'en demandoit, deviennent en peu de tems d'une grosseur extraordinaire ; & que réciproquement quelques-unes, après avoir été dans un tems regardées comme grosses par comparaison à d'autres qui l'étoient moins, cessant enfin de recevoir autant de séve que leur premiere grosseur en devoit espérer, deviennent du nombre & de la classe des petites.

On pourroit peut-être dire, & même assez à propos, que la séve fait ici la même chose à peu près, que ce qu'on voit faire au courant de l'eau dans le lit de certaines Rivieres ; ce courant n'est pas toujours régulierement en un même endroit : par exemple dans un tems il se porte tout entier du côté de la rive droite; & comme si s'ennuyant bien-tôt après, de la route qu'il avoit lui-même choisie, il prenoit plaisir à changer souvent de place, on le voit au bout de quelques mois, ou se remettre entierement vers la rive opposée, ou

s'établit dans le milieu du terrein qui lui est destiné; mais de quelque côté qu'il se laisse aller, ce n'est pas d'ordinaire pour y faire de grands séjours.

Tout de même aussi dans les branches, qui sont le véritable lit de la séve, nous voyons arriver par ci par-là, & de tems en tems une maniere de changemens capables de surprendre; cette séve n'est pas toujours constante à suivre les premiers chemins qu'elle avoit pris dans les commencemens; telle année elle fait une espece de débordement dans une branche foible, qui étant sur le point de nous donner du Fruit, en perd absolument toute la disposition, si bien que se mettant à grossir & à s'allonger notablement au prix de ce qu'elle étoit, elle prend l'être, le tempérament & la qualité de celles qui ne sont propres qu'à faire du bois, & de-là vient qu'elle s'attire aussi un traitement tout contraire à celui qu'elle avoit accoûtumé de recevoir.

Telle année aussi nous voyons arriver, que celle, qui, pour ainsi dire, avoit commencé dans son enfance à vivre sur le pied d'une grosse branche, c'est-à-dire d'une branche à bois, changeant tout d'un coup de parti, vient à augmenter le nombre des branches à Fruit, parce que le canal qui fournissoit de quoi la maintenir dans sa premiere condition, ayant reçû quelque altération intérieure, cette grosse branche s'est trouvée réduite à la portion des petites.

Et ce qui est ici de plus admirable, c'est que la nature qui dans chaque espece d'Animaux parfaits, a, ce semble, un seul & unique moule, par le moyen duquel elle leur fait à tous une figure égale, & un air assez uniforme dans les uns & dans les autres, ne cherche dans la disposition & la figure de nos Fruits, ni ajustement, ni simétrie, ni égalité, ni ressemblance: en chaque Animal les yeux & les oreilles, le ventre & les pieds, &c. sont régulierement placés aux mêmes endroits du corps, sans qu'il soit permis de faire aucune transposition de membres, à moins que d'en faire des monstres affreux: mais dans les Arbres Fruitiers on est content de la nature, pourvû que l'Arbre fasse de beau bois, & donne de bons Fruits; que ce soit dans le haut, ou dans le bas, ou à droite, ou à gauche, tout cela nous est indifférent aussi-bien qu'à la nature; elle a même cette complaisance pour le Jardinier habile, qu'elle veut bien, (a) pour ainsi dire, suivre ses ordres & sa conduite, & par conséquent prendre telle figure qu'il lui veut donner, jusques-là même qu'elle

(a) Culturque frequenti, in quascumque voces partes, haud tarda sequentur *Virg. Geor. 2.*

se soumet à produire, ou du bois, ou du fruit, en quelque endroit que ce soit de l'Arbre, qu'il trouve bon de lui marquer.

Ainsi, puisqu'en même tems il est indubitable, que dans tout le corps de l'Arbre il n'y a pas une seule partie extérieure quelle qu'elle soit, qui ne puisse servir à la production, & que dans les Animaux il n'y en a qu'une seule qui puisse servir à une fonction semblable, y a-t-il apparence de raisonner entierement d'une même maniere sur la génération des Arbres, & sur la génération des Animaux.

Il y a dans les Arbres Fruitiers un détail de fonction de séve, où peu de gens se sont avisés de descendre, & peut-être même sont-ils assez excusables de ne l'avoir pas fait, parce que des sciences, & plus brillantes, & plus relevées, ou même des emplois importans & nécessaires ne leur ont pû permettre de s'y appliquer; & quoiqu'à tout homme, qui en deux ou trois matieres s'est acquis un grand fonds d'habileté, il fût bien séant, s'il étoit possible, d'en avoir autant acquis en toutes celles qui sont connues, cependant je ne sçai si on seroit bien reçû à dire, par exemple, qu'un Astrologue, qu'un Mathématicien, qu'un Architecte, ne peuvent passer pour être d'assez habiles gens dans leurs professions, à moins qu'ils ne soient consommés dans toutes sortes de sciences; seroit-il possible, que celui qui est infiniment éclairé dans ces belles connoissances, passât pour un homme ignorant, parce qu'il ne seroit pas parvenu à être bon Jardinier? je ne le sçaurois croire: car comme on auroit raison d'imputer à l'Architecte en qualité d'Architecte, si une cheminée fumoit, si une chambre n'avoit pas une place commode pour un lit, si la simétrie n'étoit pas régulierement observée dans un Palais; aussi auroit-on, ce me semble, tort de lui imputer comme Architecte, si les Arbres Fruitiers d'un Jardin n'avoient pas une figure agréable, & ne faisoient pas abondance de beaux & de bons fruits.

Disons davantage, qu'il y a un nombre infini de curiosités, qu'on peut appeller inutiles à l'égard de notre Jardinier, parce que tous les raisonnemens du monde ne lui sçauroient servir de rien pour y acquérir de nouvelles lumieres; ainsi par exemple quand on sçait que le Marbre d'une telle Montagne de Genes, ou la Pierre d'une telle Carriere de S. Leu ont toute la bonté nécessaire pour la construction & la solidité des Statues & des Bâtimens, pendant que le Marbre & la Pierre de tels & de tels autres endroits sont connus de tout le monde pour être de mauvais Materiaux; à quoi

servira-t-il de se mettre en peine de vouloir rendre raison, d'où vient la bonté de ceux-là, & le défaut ou l'imperfection de ceux-ci, puisqu'on ne sçauroit parvenir à trouver les moyens de corriger l'un & de perpétuer l'autre ? Il doit suffire de sçavoir au vrai où sont les bons pour s'attacher uniquement à les choisir, & où sont les mauvais pour les rebuter incessamment.

En Italie les Sapins du Midi sont bons, je le veux bien, ceux du Nord ne le sont pas, à la bonne heure, l'expérience du Pays a donné cette connoissance, mais je crois que sur cela on se tromperoit beaucoup, si sans avoir aucun égard à la différence du fonds de terre, on vouloit dire en général, que ce qui rend ceux-ci mauvais, n'est absolument autre chose, que d'avoir été élevés dans une exposition du Nord, puisque les Mariniers d'aujourd'hui soûtiennent, que les meilleurs Sapins qu'on puisse employer à faire des Mâts, viennent des Régions les plus Septentrionales de la Norvegue; & si au contraire on vouloit avancer, que les Sapins du Midi ne sont bons, que parce que la grande chaleur du Soleil est seule capable de comprimer la matiere dont ils sont nourris, & par conséquent de serrer & d'endurcir fortement leurs fibres, ce qu'elle ne peut faire pour les autres, qui sont dans un lieu que le Soleil ne regarde pas à plomb, comment pourra-t-on appliquer ce raisonnement aux Sapins élevés dans un pays où il gele presque toujours ? N'est-il pas naturel au froid, aussi-bien qu'au chaud de resserrer, d'endurcir, & de fortifier ? Et n'est-il pas vrai aussi qu'il vient plus de pluies par les vents du Midi que par les vents du Nord, & que par conséquent ce qui est exposé au Midi est d'ordinaire pour le moins autant humecté que ce qui est exposé au Nord.

Tout de même je dis, qu'en végétation il n'est pas trop assuré de philosopher en général, il est surtout important d'examiner chaque chose en particulier, & toujours en vûe d'acquérir, non pas simplement de ces lumieres, qui ne font que repaître une vaine curiosité d'esprit, mais particulierement de celles qui contribuent à donner aux Ouvriers de nouveaux degrés de connoissance & d'habileté: défions-nous des opinions qui ne sont au plus que probables, & qui par conséquent ne sçauroient servir à établir des maximes assurées, défendons-nous des préventions, qui nous font embrasser avec trop de déférence ce qui peut avoir été avancé par un homme véritablement illustre en certaines matieres particulieres; mais qui pour avoir voulu trop entreprendre, s'est peut-être mêlé mal à propos de dogmatiser sur quelques-unes qu'on pouvoit dire n'être pas à sa portée.

Tout

Tout le monde ſçait que les Arbres venus en pleine campagne & en lieu ſec, ont le bois plus dur que ceux qui ſont venus dans les forêts & dans les lieux humides ; mais je crois qu'il n'importe guéres que les Arbres de la campagne, ayent été élevés à des expoſitions du Midi, ou à des expoſitions du Nord, la pleine campagne dans chaque climat ne reconnoiſſant guéres ces différences d'expoſition ; temoins les Vins de Verſenay, (*a*) qui ſont encore meilleurs à l'expoſition du Nord, que ceux qui ſont venus à l'expoſition du Midi, malgré la maxime des anciens Auteurs : quiconque auroit voulu prendre cette maxime au pied de la lettre, & chercher de grands raiſonnemens pour la maintenir & pour l'étendre, combien d'héréſies n'auroit-il point fait en matiere de Vignobles ?

Quoiqu'il ſoit vrai que l'aſpect du Soleil ſoit une des plus précieuſes & des plus importantes conditions pour favoriſer les Plantes, cependant ſi la bonté manque du côté du fonds, quelque aſpect qu'il y ait, ou du Midi ou du Levant (*b*) nous ne verrons guéres pour cela de productions qui réjouiſſent ; de-là vient cette différence ſi grande qui ſe trouve entre les Vins d'une même côte, quoique toute entiere elle n'ait qu'une ſeule & unique expoſition, de-là vient encore qu'il y a tant de terres marécageuſes, qui demeurent inutiles, tant de Plantes qui ſont abandonnées ſans Culture, & tant de grandes collines qui ne produiſent rien. Si les tuyaux d'Orgues & les inſtrumens de Muſique ne ſont effectivement bons & bien faits, à quoi ſervira-t'il de les mettre entre les mains de ſçavans Muſiciens & d'habiles Organiſtes ? L'ame de tous les hommes n'eſt-elle pas d'une égale ſubſtance & d'une égale perfection d'être, dans les uns comme dans les autres ? cependant à quoi attribuerons-nous cette différence étonnante des grands Miniſtres & des grands Philoſophes d'avec le Peuple ſtupide, groſſier, brutal & barbare, ſi ce n'eſt à la différence du tempérament & des organes ?

Il eſt donc conſtant qu'à l'égard des productions de la terre, c'eſt le fonds bon ou mauvais que nous devons regarder comme la principale ſource des différences que nous y remarquons ; c'eſt aſſez pour notre uſage & pour notre beſoin, que nous ſçachions ſûrement que les Arbres des forêts croiſſent plutôt en hauteur, & ſont

(*a*) Auſter vites ſibi objectas nobilitat, Aquilo fœcundat, eligere plus velis, an melius ? *Creſcentius. Palladius.*

(*b*) Quippe ſolo natura ſubeſt. *Virg. Georg.* 2.

auſſi plus droits de tige que ceux qui viennent dans les Buiſſons; or nous le ſçavons ſi-bien, que nous n'en pouvons douter, parce que l'expérience nous apprend que naturellement chaque Plante cherche d'être immédiatement regardée des rayons du Soleil, & que partant celle qui craint, pour ainſi dire, de ſe voir étouffer par le voiſinage des autres qui l'entourent, ſemble s'élancer avec impétuoſité, pour porter ſon ſommet vers l'endroit où elle aura plus d'air; & comme, s'il m'eſt permis de parler ainſi, l'inſtinct de chaque Plante en particulier eſt à cet égard ſemblable à l'inſtinct de chacune de ſes voiſines, de-là vient, que toutes enſemble agiſſant comme à l'envi les unes des autres, elles tâchent d'avoir l'avantage l'une ſur l'autre, & ainſi s'allongent toutes également; de maniere que dans les forêts bien épaiſſes tous les Arbres réguliérement y deviennent & plus hauts & plus droits que ceux qui ne viennent pas en de ſemblables ſituations; & ſi les forêts ſont trop épaiſſes, les Arbres y parvenant trop tôt à une grande hauteur, n'auront pas eu le tems d'acquérir une grande ſolidité convenable, & ſuffiſante, & par conſéquent ſe trouveront foibles, au lieu que les Arbres venus en pleine campagne, & en petite compagnie, n'ayant pas eu cet empreſſement violent de s'élever ſi-tôt en hauteur, ont inſenſiblement profité de la nourriture qui leur eſt venue, & qui a été ſagement employée, tant à les groſſir qu'à les allonger avec une proportion réglée, & convenable de leur groſſeur avec leur longueur.

Cette expérience doit ſuffire pour nous apprendre auſſi-bien qu'aux Charpentiers, quelles ſortes d'Arbres méritent notre choix, ou notre rebut, pour être propres, ou ne l'être pas à faire dans nos bâtimens de bonnes poutres & de bonnes ſolives.

CHAPITRE XXII.

Réflexion ſur les décours, pleines Lunes, &c.

DISONS maintenant ce que nous penſons touchant les décours & les pleines Lunes, dont nos pauvres Jardiniers paroiſſent ſi perſuadés.

Ils ne peuvent ſouffrir que je traite de viſion, peut-être de folie, un uſage ſi vieux & ſi pratiqué, diſent-ils, dans tous les ſiécles & dans tous les coins du monde: ils prétendent que ſuivant la doctri-

ne du temps passé tout Vendredi porte décours, & sur-tout que le jour du grand Vendredi porte bonheur pour toutes les semences ; ensorte que semant ce jour-là celles de qui l'on veut avoir bientôt du fruit, elles le donnent à point nommé, comme les Melons, les Concombres, les Pois, &c. Et aussi semant le même jour celles, qui, selon leurs souhaits, ne devroient pas si-tôt monter en graine, par exemple, toutes sortes de Plantes potageres, Choux, Laitues, Oseilles, &c. il semble qu'elles s'arrêtent comme par un profond respect qu'elles rendent au jour qu'on les a mises en terre, pendant que tout ce qui a été semé à d'autres quartiers de Lune, vient à rebours de toutes les intentions du Jardinier.

Ils ne sçauroient convenir que cette pratique de leurs Peres soit une fausseté grossiere, ni que c'en soit encore d'autres, tout ce que la tradition leur a appris ; c'est à sçavoir, que ni les Plants, ni les Greffes, ni la Taille ne réussissent point à donner bien-tôt du fruit, si on ne les a fait en décours, ensorte que d'autant de jours, disent-ils, qu'en tous ces ouvrages on approche du dernier de la Lune, d'autant d'années avance-t'on pour faire donner plûtôt du fruit.

Ils ajoûtent même, ces bonnes gens, que ce qui fait que quelques Arbres sont si long-tems à donner du fruit, n'est autre chose que d'avoir été ou plantés ou taillés, ou greffés en Croissant ou en pleine Lune, & soûtiennent que c'est une expérience infaillible, & qui ne peut être disputée, à moins que de vouloir contredire tout ce qu'il y a de mieux établi dans le monde.

Pour moi, il me semble qu'il n'y a rien de plus erroné, tant pour la chose en soi, que pour le raisonnement qu'on en peut faire.

A l'égard de la chose, je proteste de bonne foi que pendant plus de trente ans j'ai eu des applications infinies pour remarquer au vrai si toutes les Lunaisons devoient être de quelque considération en Jardinage, afin de suivre exactement un usage que je trouvois établi, s'il me paroissoit bon ; mais qu'au bout du compte tout ce que j'en ai appris par mes observations longues & fréquentes, exactes & sincères, a été que ces décours ne sont simplement que de vieux discours de Jardiniers mal-habiles;ils ont cru par-là, non-seulement mettre à couvert leur ignorance à l'égard des points principaux du Jardinage, mais en même temps ils ont espéré de s'acquérir parce jargon quelque croyance auprès des honnêtes gens qui n'entendent rien en agriculture.

Il faudroit que j'en fusse venu à un terrible excès d'effronterie & de témérité, si j'avois entrepris d'insulter & de détruire une maxime aussi ancienne que les siécles mêmes, & soûtenue encore d'un nombre infini de Partisans persuadés & opiniâtres, à moins que je n'eusse mis dans mon parti toute l'autorité d'une expérience solide & éloignée de toute sorte de prévention.

Il est vrai que j'ai travaillé en critique sévére dans toutes les parties du Jardinage, & que me défiant de tout ce que j'ai trouvé établi, tant dans les livres que dans la pratique de notre tems, j'ai tenté toutes sortes de voies, soit pour détruire les raisonnemens des Auteurs, soit pour convaincre de fausseté les principes de tous nos Jardiniers; mais ce n'a jamais été qu'avec de bons desseins, & de sages résolutions d'embrasser toujours la bonne doctrine, & d'exterminer si je pouvois la mauvaise.

(*a*) J'ai donc suivi ce qui m'a paru bon, & j'ai condamné ce qui m'a paru ne l'être pas; les décours ont été du nombre des réprouvés; & en effet, greffez en quelque tems de la Lune que ce soit, pourvû que vous le fassiez adroitement, & dans les saisons propres pour chaque greffe, & sur des sujets convenables à chaque sorte de fruit, & qu'enfin le pied soit bon & bien disposé, ensorte qu'il n'ait ni trop de séve, ni trop peu, & qu'il ne soit ni trop fort, ni trop foible, vous réussirez certainement, tout au moins à la plus grande partie, sans que vous puissiez rien vous imputer à vous-même, en cas que les greffes ayent péri.

(*b*) Et tout de même semez & plantez toutes sortes de graines, ou de plants, en quelque quartier de la Lune que ce soit, je vous répons d'un succès égal de vos semences & de vos plantes, pourvû que votre terre soit bonne, bien préparée, que vos plants & vos semences ne soient point défectueuses, & que la saison ne s'y oppose pas; le premier jour de la Lune, comme le dernier, sont entiérement favorables à cet égard; chacun le peut éprouver par lui-même & me condamner ensuite comme un imposteur, si j'avance ici une doctrine fausse, mauvaise, &, pour ainsi dire, hérétique.

(*a*) Binium nobis ad culturam dedit natura experientiam & imitationem, antiquissimi agricolæ tentando pleraque constituerunt, liberi eorum magnam partem imitando, nos utrumque facere debemus, & imitari alios & aliter ut faciamus experientia tentare quædam, sequentes non aleam, sed rationem aliquam. *Varro.*

(*b*) Numquid in uno, vel altero experimento casu fiat? verum quid certa ratione plerumque proveniat, id demum pro certo & explorato tenere, discentibus imperare debemus. *Columella.*

Après avoir examiné la chose en soi, examinons présentement le raisonnement qu'on en peut faire ; comment est-il possible qu'une influence particuliere d'un quartier de Lune puisse en même tems à l'égard des Plantes, concilier deux choses si contraires, & y faire deux effets si diamétralement opposés l'un à l'autre ? Ce seroit un secret admirable de faire que la Lune se mît d'intelligence avec ces Jardiniers, pour faire que telle Plante montât en graine, parce qu'ils le voudroient, & empêchât cependant telle autre d'y monter, parce que pareillement ils seroient bien-aises qu'elle n'y montât pas ; il n'y auroit à la vérité rien de si commode dans le Jardinage, mais certainement aussi, il n'y a rien de si contraire à la raison & à l'expérience ; & partant comme j'espére qu'on ne s'amusera plus à ces pleines Lunes & à ces décours, je ne crois pas qu'il soit néceſſaire de se mettre en peine de les décrier davantage.

Fin des Réflexions sur l'Agriculture.



AVIS.

CE Traité de la Culture des Fleurs n'est point composé par M. de la Quintinie ; cet excellent homme qui a poussé le Jardinage beaucoup plus loin que pas un de ceux qui s'y sont appliqués jusqu'à présent, en faisant part au Public de ses découvertes & de ses expériences, n'a écrit que sur la Culture des Jardins Fruitiers & Potagers, & sur celle des Orangers. Quoique dans les Préceptes qu'il a donné, il y en ait plusieurs qui se peuvent fort bien appliquer aux Fleurs & à leur Culture, il est certain néanmoins que cette sorte de Jardinage demande plusieurs choses particulieres, dont il n'a nullement traité. C'est ce qui a engagé à mettre au jour ce Traité & à le joindre à l'Ouvrage de M. de la Quintinie, afin qu'il ne manquât rien à la satisfaction des Curieux, qui bien souvent font leur plaisir des Fleurs, aussi-bien que du reste du Jardinage.



DE LA CULTURE DES FLEURS.

PREMIERE PARTIE.

DE LA CULTURE DES FLEURS EN GENERAL.

CHAPITRE PREMIER.

Du Jardinier Fleuriste & des qualités qu'il doit avoir.

UN Jardinier doit être jeune, soigneux, diligent & assidu; il faut qu'il sçache la région & les effets, au moins des quatre vents principaux, pour faire le discernement d'une bonne situation. Quelque intelligence des ordres de l'Architecture lui est nécessaire pour former la figure d'un Plant, & compasser réguliérement les figures d'un Parterre.

Il doit aussi connoître parfaitement toutes sortes de Fleurs, pour les sçavoir placer dans les endroits qui leur sont propres.

Pour la pratique de sa profession, il doit outre ces connoissances avoir fait provision de tous les outils & de tous les instrumens qui sont à l'usage du Jardin, sçavoir, une Béche, une Pelle, une Pioche, une Serpe, un Rateau, une Régle, des Cordeaux, & une

Equerre, deux Cribles, un gros pour les Oignons, & un fin pour les graines, un Arrosoir, & quelques cloches de verre ou de terre cuite, sans ouverture par le haut, avec lesquelles dans les grandes chaleurs de l'Eté on couvre quelques Plantes délicates, qui craignent la trop grande ardeur du Soleil; le Couteau & la Scie pour enter, & généralement toutes les commodités requises pour la Culture & la propreté du Jardin. Toutes ces choses doivent être serrées dans quelque endroit proche, afin de s'en servir au besoin.

CHAPITRE II.

De la situation du Jardin Fleuriste.

L'Assiette d'un Jardin, doit avoir un peu de penchant, afin que dans les tems de pluie, l'eau puisse s'écouler sans croupir. Son aspect veut être tourné vers l'Orient & à l'abri du vent de Bise. Il faut qu'il soit fermé de murailles, ou du moins entouré d'une forte haie vive.

Faute de puits, il faut y faire une citerne, ou du moins une fosse pour garder l'eau de la pluie, afin d'en arroser les Plantes dans les tems qu'elles en auront besoin. Il est bon d'y laisser deux places vuides, l'une à l'ombre, pour y retirer en Eté les pots de fleurs, & les garantir par-là des excessives chaleurs; & l'autre doit être à l'abri du froid, pour les défendre de la rigueur de l'Hyver.

CHAPITRE III.

De la figure & du compartiment du Jardin Fleuriste.

Un Jardin doit être quarré, parce qu'outre que cette figure paroît plus spacieuse, & qu'elle tient plus de fleurs, elle est encore bien plus facile à faire que les autres.

Le compartiment des planches doit être compassé ensorte que dans chacune on puisse mettre de plusieurs sortes de fleurs; & il est bon d'en laisser quelques-unes de vuides pour mettre dedans des pots *de Giroflées*, de *Hyacinthes* des Poëtes, des *Tubereuses*, ou autres fleurs qui ne sont point communes dans la saison.

Dans

Dans les petits Jardins, au lieu de bordures de *Buis*, de *Minthe* & semblables, on conduit des traits de briques blanches bien cuites, bien ajuftées, entre lefquelles on peut planter des fleurs communes, qui étant proche de l'entrée, & expofées à la premiere curiofité d'un chacun, font comme les gardes & le luftre des plus précieufes qui font au milieu du parterre.

Les bordures ne doivent point être faites *d'Auronne*, *de Thim*, *d'Hyfope*, *de Lavande*, ni d'autres femblables plantes, parce qu'elles deffèchent la terre, & qu'elles tirent l'humeur des oignons & des racines qui en font proches, mais elles doivent être faites de la maniere ci-deffus, avec du marbre, ou au moins avec des briques blanches bien cuites & bien unies, afin qu'elles joignent mieux. Il faut les mettre fur le côté & non pas de plat, parce qu'elles font ainfi un trait bien plus délié, & qu'elles tiennent plus ferme étant enfoncées dans la terre, par deffus laquelle elles ne doivent déborder, que de trois ou quatre travers de doigts tout au plus.

CHAPITRE IV.

De la qualité du terroir propre aux Fleurs.

COMME il y a deux chofes qui produifent les fleurs, fçavoir les racines & les oignons, auffi y a-t-il deux fortes de terroirs propres à les faire venir; l'un compofé d'une terre graffe & liante, & l'autre d'une terre maigre & légere. C'eft une regle générale, que toutes les racines demandent une terre graffe & bien détrempée, qui ait été au moins l'efpace de trois ans à apprêter & à affaifonner, & qui n'ait point de méchante odeur.

Les oignons au contraire fe plaifent dans une terre maigre & légere; & celle des Jardins, pourvû qu'elle foit un peu amendée, leur eft meilleure que pas une autre.

Il la faut changer tous les trois ans, & pour cet effet on en ôte de chaque planche la hauteur d'un demi-pied ou environ, pour y en remettre de la nouvelle.

CHAPITRE V.

Des Fleurs en général, & pour les connoître.

IL faut toujours choisir entre les Fleurs, celles qui sont les plus belles & les plus estimées. Il en faut mettre chaque espece à part & particulierement celles qui ont la fleur plus grosse que l'oignon, par exemple, la *Jonquille d'Espagne double*, le *Narcisse Royal*, & entre les racines, les *Renoncules*, parce que ces sortes de fleurs ne veulent point souffrir la compagnie des autres.

Les *Tulipes* & les *Anemones* peuvent être placées autour des planches proche des bordures, & les autres fleurs au milieu, mêlées avec d'autres especes; & ainsi dans chaque planche la diversité des fleurs sera très-gaie & très-agréable à la vûe.

La connoissance de ces especes de fleurs est nécessaire, pour sçavoir dans quelle situation elles doivent être mises, c'est-à-dire, s'il faut les planter à l'ombre ou au Soleil; dans une terre grasse ou légere; dans des pots plûtôt qu'en pleine terre: & c'est en cela principalement qu'il se faut exercer pour cultiver chaque espece selon ses qualités & sa nature.

CHAPITRE VI.

Maximes générales concernant la culture des Fleurs.

UN bon Jardinier ne doit pas ignorer la maniere de cultiver les Fleurs, quoiqu'elles ne se cultivent pas toutes de la même façon; car comme elles sont différentes entr'elles, aussi leur faut-il donner à chacune une recherche particuliere. C'est pourquoi il faut connoître le tems de travailler au Jardin, la regle qu'il faut suivre pour planter, l'ordre qui se doit observer à recueillir les graines, la façon de les semer, le tems de les transplanter, la maniere d'arroser les plantes, le tems d'arracher les plantes inutiles, & les heures d'ôter les animaux malfaisans, & enfin quand & comment il faut tirer & conserver les oignons & les racines des fleurs afin que toutes choses se fassent régulierement.

CHAPITRE VII.

Quand il faut travailler au Jardin.

LE tems le plus propre pour travailler au Jardin, c'eſt-à-dire de ſemer & de planter les oignons & les racines des fleurs, eſt depuis l'équinoxe de Septembre juſqu'à la fin d'Octobre, parce que les pluies qui ſont alors fréquentes, rafraîchiſſent & détrempent la terre, dont la grande ſechereſſe fait mourir les plantes.

CHAPITRE VIII.

Regle qu'il faut tenir pour planter.

SI le Jardinier veut planter régulierement ſes fleurs, il doit auparavant tirer ſur une carte le deſſein & le plan de ſon Jardin, & à proportion qu'il plantera les oignons & les racines dans les planches de ſon Parterre, il les marquera de la même maniere dans celles qui ſont figurées ſur ſa carte, afin de mieux connoître la qualité des fleurs qu'il a miſes en chaque planche.

Voici ce qu'il faut obſerver dans chaque planche pour bien planter. On creuſe la terre à la profondeur d'un pied ou environ, & on la jette dans le ſentier ou dans l'endroit le plus commode: il faut délicatement remuer avec une petite béche ce qui demeure au fond, de peur d'ébranler les bordures de briques qui ſont autour.

Cela fait, on crible de la terre au-deſſus de la planche, juſqu'à ce qu'elle ſoit revenue à la hauteur, & l'ayant bien unie avec un rouable ou le dos du rateau, on y place les oignons dans une diſtance proportionnée.

Pour les bien arranger, il faut auparavant marquer la terre avec la regle, & tirer des rigoles avec un piquet en long & en travers, en forme de grilles, & dans les croiſées on met les oignons quatre doigts ſous terre, & on les éloigne les uns des autres plus ou moins ſelon la groſſeur ou la petiteſſe qu'ils ont; après on les recouvre de la même terre qui s'éleve deux doigts au-deſſus de l'extrémité des bordures, puis on l'égale avec un rouleau; & ſi les pluies & la peſanteur même de la terre la faiſoit affaiſſer, on remplit la profondeur qui s'eſt faite, avec de la terre criblée, mais qui ſoit maigre & légere.

Autour des bordures, comme on a déja dit, on pourra mettre des *Anemones* ou des *Tulipes :* mais il faut bien se donner de garde d'y mettre des Renoncules, parce que cette sorte de fleur, aussi bien en pleine terre que dans des pots, veut être seule.

Ayant achevé de planter le Jardin dans cette régularité, il faut bien nettoyer & épousseter autour des bordures, & balayer les sentiers & les chemins avec un balai de jonc, qui y est plus propre que les autres, dont la rudesse fait des marques sur la terre; ce qui cause au Jardin la même difformité que la petite vérole aux petits enfans.

CHAPITRE IX.

Maniere de planter dans des pots.

LEs pots vernis sont les meilleurs, mais généralement tous doivent avoir autant de hauteur, que d'ouverture ; neanmoins le fond doit être plus étroit de deux ou trois doigts que l'entrée, afin d'en pouvoir facilement & sans danger tirer les plantes avec leur terre.

Si on veut mettre des oignons dans des pots, il faut prendre de la terre maigre & légere passée par un crible, & la faire entrer dans les pots jusques à la hauteur du lit sur lequel il faut planter l'oignon, qui doit être de quatre doigts au-dessous de l'entrée du pot, ou plus ou moins, selon que le requiert la qualité de la plante qu'on y met.

Il ne faut planter qu'un oignon ou une racine dans chaque pot; & s'il est assez grand pour en tenir davantage, il faut, pour éviter la confusion, n'y en mettre que de la même espece, & les éloigner à quatre doigts du cordon du pot, pour leur faire recevoir plus de nourriture de toutes parts.

Le lit étant rangé & applani de la maniere qu'on vient de dire, il faut y placer proprement les oignons ou les racines, puis les couvrir de la même terre, tant qu'elle s'éleve un peu au-dessus du pot; sa pesanteur fait qu'elle s'affaisse toujours assez.

Après qu'on les a plantés de cette sorte, il ne faut pas d'abord les exposer aux rayons du Soleil, & principalement si la chaleur prédomine en Automne.

Si ce sont des oignons, il faudra les tenir en un endroit à l'ombre, mais pourtant aëré : & si ce sont des racines, on attendra qu'elles commencent à germer, & alors on les arrangera au Soleil & à l'air

dans l'ordre qu'on jugera à propos pour l'embelliſſement du Jardin. Voyez ci-après dans la ſeconde partie le Traité des Tulipes & des Oeillets.

CHAPITRE X.

Maniere de recueillir les graines.

LES graines de quelque ſorte de plante que ce ſoit ſe recueillent ainſi.

On laiſſe à la plante une fleur ou deux tout au plus, c'eſt-à-dire de celles qui ſont plus vigoureuſes, & qui ont été des premieres à fleurir, à la réſerve deſquelles on coupe toutes les autres.

La graine de ces fleurs réſervées étant mûre, on la recueille ſoigneuſement, & on la garde pour la ſemer en Automne.

Il faut pourtant excepter de cette regle, les graines de *Giroflées*, d'*Anemones*, qu'il faut ſemer auſſi-tôt qu'on les a cueillies, un jour avant la pleine Lune, dans lequel le vent vienne du côté du Midi, parce que ces deux choſes-là, plûtôt que toute autre, ouvrent les pores de la terre, & donnent de la force aux ſemences, c'eſt pourquoi ſi dans ce tems-là le vent n'étoit pas du Midi, ou ſi par le ſouffle d'un autre vent l'air ſe refroidiſſoit, il faudroit attendre juſques à la pleine Lune ſuivante.

CHAPITRE XI.

Quand & comment il faut ſemer.

LA meilleure ſaiſon de planter c'eſt le mois de Mars & le mois de Septembre à la pleine Lune, c'eſt-à-dire depuis le ſeize juſqu'au vingt, conformément au proverbe qui dit,

Dans la nouvelle Lune, il faut planter des Fleurs,
Les ſemer en decours, & par cette obſervance,
On leur procure l'excellence
Et la vivacité des brillantes couleurs.

Pour ſemer voici la regle qu'il faut ſuivre : les graines qui ont l'écorce dure, & qui ont de la peine à lever, doivent être un peu fendues, parce que recevant ainſi plus de force en dedans, &

ayant le paſſage plus libre par dehors, elles germeront aiſément.

Pour bien connoître les graines, il faut les mettre dans l'eau; celles qui vont au fond ſont les meilleures.

Pour les empêcher d'être mangées par les animaux qui vivent en terre, il faut les mettre tremper dans une infuſion de jus, ce qui non-ſeulement ſert à les conſerver, mais ſert encore à les faire venir plus belles & plus variables.

Après cette infuſion, on les ſeme dans de bonne terre, mais légere & paſſée par un crible fin, préparée pour cet effet dans des pots ou dans des cuviers.

Ces graines ainſi ſemées, doivent être recouvertes de terre de la hauteur d'un doigt ſi elles ſont grandes, ou d'un demi-doigt au moins ſi elles ſont petites.

On les met au Soleil deux à trois heures, & tous les jours, quand le Soleil ſe couche, on les arroſe à petites gouttes doucement au travers d'un balai.

Quand elles ſont levées, on les laiſſe tout le jour au Soleil, & on les mouille de la maniere qui vient d'être dite, ſans manquer tous les ſoirs, & à proportion qu'elles s'éleveront au-deſſus de terre, elles s'enfonceronr auſſi en dedans.

Il faut remarquer que les graines des oignons doivent être plus médiocrement arroſées, & il ſuffit de les entretenir humides, de peur que la quantité d'eau ne les faſſe pourrir, attendu qu'elles ſont tendres & plus petites que les autres.

CHAPITRE XII.

Dans quelle Saiſon il faut tranſplanter.

ON tranſplante les fleurs au Printems & en Automne, au mois de Mars & au mois de Septembre.

Cela ſe fait dans la nouvelle Lune, depuis le dix juſqu'au quatorze, mais particulierement le douziéme de la Lune, & alors on tranſplante en bonne terre toutes ſortes de fleurs, ſoit dans des pots, on en pleine terre également.

Il faut en Hyver les garantir du froid, en les mettant à couvert en quelque endroit qui ſoit pourtant aëré; & dans l'Eté, il faut les défendre de la chaleur, en les retirant dans un endroit où le Soleil ne ſoit pas trop ardent.

Les oignons qui viennent de graine, ne ſe tranſplantent qu'a-

près deux années, au bout desquelles on les met en bonne terre & légere, pour leur faire avoir des fleurs à la troisiéme ou à la quatriéme année.

Il faut mettre dans les planches les petits oignons, peu avant en terre, & proche les uns des autres, au lieu que les gros doivent être plus enfoncés & plus éloignés.

CHAPITRE XIII.

L'heure & la maniere d'arroser les Plantes.

PENDANT l'Hyver les plantes ne demandent pas d'être humectées d'une grande quantité d'eau, mais pour-lors il les faut arroser médiocrement, deux ou trois heures après le Soleil levé, & jamais le soir, parce que le froid de la nuit pourroit geler la terre, ce qui feroit infailliblement mourir les plantes.

Quand on les arrose en Hyver, il faut prendre garde à ne les point mouiller, mais mettre seulement de l'eau tout à l'entour.

Et tout au contraire en Eté, il les faut arroser le soir après le Soleil couché, & jamais le matin, parce que la chaleur du jour rechaufferoit l'eau, & cette eau échauffée brûleroit tellement la terre, que les Plantes tomberoient dans une langueur, qui les feroit fletrir & secher.

Un bon Jardinier doit sçavoir, que quand les plantes sont encore naissantes & petites, elles demandent moins d'eau, que quand elles deviennent grandes : c'est pourquoi quand elles sont venues à une certaine grandeur, il faut plus les arroser qu'auparavant, ce qui veut de la conduite & du soin.

CHAPITRE XIV.

Le temps & la maniere d'ôter les herbes inutiles.

LA beauté & la propreté d'un Jardin, ne servent pas seulement à contenter la vûe, elles servent encore à donner la vie & la nourriture aux fleurs ; c'est pourquoi on doit non-seulement arracher des sentiers & des chemins les herbes infructueuses, & en ôter toutes les immondices, mais il faut aussi avoir soin de bien nettoyer les planches de toutes les plantes inutiles.

Cela ne se doit pas faire quand la terre est trop seche, parce qu'alors on ne feroit que couper ces herbes, & on laisseroit aux racines qui resteroient sous terre, plus de force & de facilité pour en pousser de nouvelles.

Il ne faut pas aussi le faire quand la terre est trop mouillée, parce qu'en arrachant les racines, la terre qui y est attachée viendroit aussi, ce qui causeroit un grand dommage aux plantes voisines.

Le tems le plus propre pour cela, est quand la terre n'est ni trop seche ni trop humide, mais quand par la médiocrité de l'humidité & de la chaleur, elle est plus relâchée & plus facile à manier, & que les herbes sont assez grandes, il faut avoir soin au même tems de réparer proprement la terre avec les mains, afin de rétablir les planches dans l'égalité qu'elles avoient auparavant.

CHAPITRE XV.

Le temps & la maniere de purger un Jardin des animaux malfaisans

LEs animaux qui font le plus de mal dans un Jardin, sont les *Chenilles*, les *Limas*, les *Vers*, les *Pucerons*, les *Punaises vertes*, les *Ascarides*, les *Fourmis*, les *Souris* & les *Taupes*.

Pour ôter les *Chenilles*, il faut tous les matins secouer chaque plante avec la main; alors ces insectes demi-mortes & roides du froid & de la gelée de la nuit, tombent facilement par terre, sur laquelle on les écrase en mettant le pied dessus.

Quant aux *Limas*, le Jardinier doit avoir grand soin de les chercher soir & matin, & particulierement en tems de pluie; alors ils sortent de terre pour aller à la pâture, ainsi on les trouve & on les tue aisément.

Pour les *Vers*, il faut suivre la même méthode, parce que c'est aussi dans le tems pluvieux qu'ils ont coûtume de sortir de leurs trous; & si on les veut faire sortir en d'autres tems, il ne faut que répandre sur les chemins une décoction de graines ou de feuilles de chanvre, & aussi-tôt on les verra paroître.

Pour les *Puccrons*, on fiche en terre une baguette de la hauteur d'un demi-pied, au haut de laquelle on met un gaudet le goulet en bas, dans lequel ces petits animaux qui aiment à être cachés, ne manqueront pas de se venir mettre, & ainsi on les tue sans peine; ou bien il ne faut que mettre sur le pot un morceau de linge humide, les Pucetons s'y amassent tous, & il est facile de les tuer.

Pour

Pour faire mourir les *Punaises vertes* qui mangent les boutons de Roses, & gâtent les autres fleurs, on prend du vinaigre que l'on jette sur les plantes, cela les fait toutes mourir.

Contre les *Ascarides*, & autres semblables vermines, qui s'attachent plûtôt aux plantes qui sont dans des pots qu'aux autres, on prend ce pot que l'on met dans un seau où il y a de l'eau, en sorte que le pot puisse tremper à la hauteur de cinq ou six doigts; il faut le laisser là pendant l'espace d'un quart d'heure, & ces petites bêtes inondées de cette humidité, sortiront aussi-tôt.

Pour les *Fourmis*, il faut prendre un ou plusieurs os à demi décharnés, & les jetter à terre dans les endroits où ces petits animaux font leur demeure; attirés par cet appas, ils accourent à grandes bandes, & quand ces os en sont tout couverts, on les retire, & on les jette dans le feu ou dans l'eau; & réitérant cela plusieurs fois, on les exterminera aisément: ou si on les voit sur terre marcher en rang, on les consumera avec du feu de paille, ou de la cendre chaude.

Pour les *Souris*, il faut prendre des chats; plus il y en a, & mieux c'est: on les écorche, & on en remplit de paille les peaux, & les ayant bien recousues & mises comme s'ils se tenoient sur leurs pieds, on les frotte par dehors de leur propre graisse, & on les met dans les endroits où les souris ont accoutumé d'aller; l'odeur de cette graisse, & la vûe de leurs ennemis, les épouvantent & leur font prendre la fuite. On peut encore mettre des *trappes* & des *souricieres*, & semer par-ci par-là une composition de verre broyé mêlé avec du plâtre & du fromage, & il ne faut point se servir de poison ni d'arsenic, crainte des grands accidens qui en peuvent arriver.

Pour les *Taupes*, lorsque l'on voit la terre se soulever, & quelque chose qui y remue, il faut s'en approcher sans bruit, de peur que la Taupe ne s'enfuye, parce qu'encore qu'elle n'ait pas l'usage de la vûe, elle a néanmoins l'oreille très-subtile; s'étant ainsi approché, il faut prestement renverser une béchée de terre, parce que très-souvent avec cette terre, on tire aussi l'animal; que si la terre étoit trop ferme pour être renversée, il faudroit en ce cas ficher plusieurs fois la béche dans cet endroit, afin d'étourdir au moins la Taupe à force de coups.



CHAPITRE XVI.

Le tems & la maniere de tirer & de conserver les oignons & les racines.

IL faut tirer les oignons & les racines tous les trois ans pour le plus tard.

Le véritable tems de les tirer, c'est depuis le commencement de Juin jusqu'à la fin d'Août.

Alors ils s'arrachent plus facilement, parce que la terre se trouve sechée par la chaleur du Soleil; il faut tirer avant les autres ceux qui fleurissent les premiers, comme les *Narcisses* & les *Bassins*.

En creusant pour les tirer, il faut observer cette regle-ci.

Il faut ôter adroitement la terre avec la pioche par l'entrée de la planche, & prendre garde que le fer ne touche ni ne perce quelque oignon, & si par hazard cela arrivoit, il faudroit prendre aussitôt de la terre bien seche & bien aduste, & la répandre sur la blessure; cela y est excellent.

Quand on a retiré les oignons, il ne faut pas laisser de repasser une seconde fois dans le même endroit, afin qu'il ne demeure rien qui empêche l'ordre & l'arrangement des autres oignons que l'on y pourra mettre après.

Cette regle est pour toutes les planches.

Les cayeux ne doivent point être détachés des gros oignons qui les ont produits, mais il faut les y laisser unis avec leurs tuniques & pellicules, & les garder dans une loge ou une serre chaude & seche, ou on les laisse étendus à terre ou sur une table l'espace de huit jours, après quoi il faut les serrer dans des paniers, chaque espece à part, & les pendre aux soliveaux de quelqu'autre loge tournée au vent de Bise, qui est un air très-salutaire aux oignons, parce qu'il les conserve en les maintenant toujours frais.

Il faut sçavoir que les petits oignons, comme ceux des *Jonquilles* & semblables, pour être mieux conservés, doivent être enveloppés dans du papier, & enfermés dans des boëtes.

Il y a des gens qui les tirent tous les deux ans, fouillant chaque année une partie de leur Jardin, ce qu'ils font après l'Equinoxe de Septembre, en observant ce qui suit.

Ayant creusé soigneusement une planche, & levé tous les oignons, ils en ôtent subtilement ce qui s'étoit multiplié, & après

avoir accommodé leurs planches de la maniere qu'il a été dit ailleurs, ils la replantent en même tems de la même maniere qu'elle étoit, & mettent à part ce qui s'y étoit multiplié pour le placer dans un endroit séparé.

Les racines se doivent tirer de la même maniere que les *Anemones* & les *Argomones*, qu'il faut lever tous les ans, soit qu'elles soient dans les pots ou en pleine terre, parce qu'elles sont fort sujettes à pourrir.

Quand elles seront sechés, avant que de les remettre dans les paniers, il en faut arracher toutes les languettes superflues: on les garde comme les oignons.

Pour les *Renoncules*, il faut les ôter de terre dès que les feuilles en sont sechées, & après que les racines en auront été essorées, on les mettra dans des boëtes avec du sable.

Les autres plantes qui ont une racine perpétuelle, se tireront au mois d'Octobre ou de Novembre; il faut les replanter aussi-tôt.

CHAPITRE XVII.

Ouvrages qu'il faut faire au Jardin Fleuriste chaque mois de l'année.

EN JANVIER.

IL faut couvrir les plantes qui craignent le froid avant le mauvais tems, n'attendre pas que la terre soit durcie par la gelée.

Sur les canaux couverts, il faut tenir des souricieres tendues pour prendre les rats de Jardin & les mulots qui vont là chercher de quoi paître; l'amorce sera des pois, amandes, ou des avelines. On doit préserver des grandes pluies & des gelées les Anemones qu'on auroit plantées dans des pots, comme aussi plusieurs jeunes plantes qu'on auroit semées dans des pots ou dans des caisses.

EN FEVRIER.

IL faut observer les mêmes Articles du mois précédent. Au commencement de ce mois on doit semer sur couches les plantes tardives à porter leurs fleurs ou leurs fruits en ce pays, comme *Balsamine*, *Melanzene ou Pomme d'amour*, *Datura*, *Canne d'Inde*, *Pomme d'Ethiopie*, *Pomme dorée*, *Amaranthe ou Passevelours*, ayant soin de les préserver des gelées, les couvrant lorsqu'elles sont levées de cloches de verre, & jettant de la paille par dessus, s'il est

besoin, comme on a coutume de faire pour conserver les Melons.

EN MARS.

APRE'S le dix ou douze du mois, & même plus tard, on ôte les couvertures des plantes.

Il vient quelquefois de grands vents ou de grands hâles qui desséchent la terre, pendant lesquels on ne doit ni semer ni transplanter.

A la mi-Mars, on peut replanter les plantes fibreuses, comme les *Viollettes de Mars*, *Hépatiques*, *Paquetes* ou *Marguerites*, *Primeveres*, *Ellebores*, *Camomilles*, & semblables.

En ce même tems on semera sur couche diverses sortes de graines, comme *Oeillets*, *Giroflées*, *Basilic*, *Oeillets d'Inde*, *Marjolaine*, *Phaseol incarnat d'Inde*, *Merveille du Perou* ou *Herbe à Suisse*, *Cresson d'Inde*, *Souci double*, *Volubilis* des trois especes, *Poivre d'Inde*, *Myrthe*, *Carouge* ou *Carobe*, & d'autres que la fraîcheur de la terre ne permet pas d'y semer.

Pour ce qui est des *Oeillets*, *des Giroflées*, *Myrthe* & autres plantes qu'on tire de la serre, il faut les mettre à l'ombre pendant huit ou dix jours pour les préparer à ne pas craindre les chaleurs.

L'on transplante les arbrisseaux qui craignent le froid, comme les *Jasmins d'Espagne*, *Orangers*, *Myrthe*, *Laurier-Rose & les Cyclamens Automnaux*.

Il vient quelquefois des gelées de nuit qui se fondent le lendemain au Soleil, & qui durent quelquefois quatre ou cinq nuits; pendant ce tems, il faut soigneusement couvrir les Tulipes pour les préserver, d'autant que ces sortes de gelées causent des taches blanches dans leurs feuilles, ce qui les fait mourir souvent.

On doit observer la même chose aux Anemones, aux Oreilles d'Ours, aux Jacinthes brumales & aux Cyclamens printaniers, afin de préserver leurs fleurs de ces gelées.

EN AVRIL.

LE commencement de ce mois est la meilleure saison pour transplanter toutes sortes de plantes fibreuses spécifiées au mois précédent.

On tire de la serre toutes les plantes, qui craignent le froid, si on avoit oublié de les tirer en Mars.

Il faut arroser soigneusement les *Renoncules* & les *Anemones*, lorsque la terre est dessechée, & aussi toutes les plantes qu'on tiendra dans des pots ou dans des caisses.

Il faut préserver des vents, des pluies, de la grêle & du Soleil ardent, les *Tulipes panachées*, *les Oreilles d'Ours*, *les Anemones*, *les Renoncules*, & autres belles fleurs, & pour cet effet tenir des paillassons ou couvertures toutes prêtes dès le commencement de ce mois.

EN MAI.

ON transplante les Cyclamens Automnaux, si on les veut changer de place, car autrement cela n'est pas nécessaire.

En ce mois-ci la graine d'*Anemone* se trouve mûre, il faut la recueillir & tenir en lieu sec, jusqu'au tems de la semer.

On départ les *Giroflées musquées doubles*, dites *Julianes*, pour les multiplier.

On seme diverses sortes de graines de plantes annuelles, pour avoir des fleurs tout du long de l'Eté, comme *Souci double*, *Thlaspi de Candie*, *Muscipula*, *Scabieuse veloutée*, *Cyanus* de toutes sortes, *&* *Pensées* de Jardins.

Les Iris bulbeux fleurissent vers la fin de ce mois : lorsqu'ils sont fleuris, on coupe leur tige, que l'on fiche en des pots pleins de terre, & on les tient ainsi en une sale fraîche, pour les faire durer plus long-tems. On les peut aussi transplanter en même tems, les arrosant aussi-tôt qu'ils seront replantés.

A la fin de ce mois on commence à déplanter les *Tulipes* plus hâtives, qui sont dessechées.

On couvre les autres comme au mois précédent, pour les préserver des pluies trop fréquentes.

EN JUIN.

ON peut encore semer diverses sortes de graines de plantes annuelles, pour en avoir des fleurs vers l'Automne.

Il faut recueillir les graines mûres, comme de *Jacinthes Orientales*, *Narcisses*, *Oreilles d'Ours*, *Renoncules*, & autres semblables, & les garder en lieu sec, pour les semer chacune en sa saison.

On déplante les *Tulipes* & on les replante incontinent qu'elles se trouveront dépouillées, ou qu'elles sembleront se dessecher : on les met fort avant en terre, ou en un lieu frais moins avant, les arrosant par le dessus, pour tenir seulement la terre fraîche.

Il faut déplanter les *Anemones* & les *Renoncules*, après les pluies qui viennent vers la fin de ce mois, non pas devant.

On peut à la fin de ce mois lever les plantes qui ne veulent pas demeurer long-tems hors de terre, & les replanter incontinent, comme *Cyclamens printaniers*, *Jacinthes Orientales & autres Jacinthes bulbeuses*, *Iris*, *Fritillaires*, *Hemerocales*, *Martagons*, & autres semblables.

EN JUILLET.

ON peut encore lever les *Cyclamens printaniers* & les plantes bulbeuses spécifiées au mois précédent, pour les transplanter aussi-tôt.

La graine de *Cyclamen printanier* se trouve mûre en ce mois; il la faut recueillir & semer en même tems dans des pots.

On ente en approche les *Myrthes*, *Jasmins*, *Orangers*, *Rosiers*, & autres pareils arbrisseaux.

Depuis le commencement de ce mois jusqu'en Septembre, on fait des marcotes d'Oeillets.

EN AOUST.

AU commencement de ce mois on seme la graine d'*Anemones*, la couvrant légerement de terre, & on la tiendra à l'ombre, & on l'arrosera souvent, pour empêcher que la terre ne se desseche.

On plante aussi les Anemones simples, pour en avoir des fleurs en Automne & tout le long de l'Hyver.

C'est la saison pour semer les graines de *Narcisse* & de *Jacinthes Orientales*.

EN SEPTEMBRE.

ON transplante les *Myrthes*, *Lauriers-Roses*, *Jasmins*, & toutes especes d'arbrisseaux qui sont sujets à la gelée ou toujours verds, & aussi toutes sortes de plantes fibreuses, comme *Hepatique*, *Oreilles d'Ours*, *Ellebore*, &c.

Il faut semer les graines *d'Oreilles d'Ours*, *Renoncules*, *Alaternes*, *Iris*, *Couronne Impériale*, *Martagons*, *Hemerocale*, *Tulipe*, *Pied-d'Alouette*, *Thlaspi de Candie*, *Pavots*, & généralement les plantes annuelles qui ne sont pas sujettes à la gelée.

On plante toute sorte d'*Anemones* après les premieres pluies qui viennent dans ce mois, & aussi les *Renoncules de Tripoli*.

EN OCTOBRE.

ON peut encore planter & semer toutes les plantes & les graines spécifiées au mois précédent.

Il faut mettre dans la Serre par un beau tems, sur la fin de ce mois, les arbrisseaux qui craignent la gelée, comme *Orangers*, *Myrthes*, *Jasmins*, *Lauriers-Roses* & autres semblables, en laissant toutes les portes & les fenêtres de la Serre ouvertes, jusqu'à ce qu'il y ait lieu de craindre que la gelée y puisse entrer, car alors il faut avoir soin de les fermer.

EN NOVEMBRE.

IL faut préparer les paillassons ou couvertures, pour les plantes qui sont sujettes au froid, afin de les couvrir lors qu'on jugera le tems disposé à la gelée.

On peut planter & semer encore les plantes fibreuses & les graines marquées au mois de Septembre.

Voyez & observez les Articles du mois de Janvier. Ce mois est la meilleure saison pour planter les *Tulipes panachées*, principalement dans les petits Jardins renfermés de hautes murailles, & qui n'ont guéres de Soleil.

EN DECEMBRE.

IL faut observer les Articles contenus au mois de Janvier, où l'on renvoye le Lecteur pour éviter les redites.

CHAPITRE XVIII.

Plantes qui sont sujettes à périr par la gelée.

COMME il y a des gelées plus âpres les unes que les autres, & qu'ainsi les plantes y résistent plus ou moins, selon qu'elles sont délicates ou robustes, il est à propos d'en faire la distinction, & de les diviser en trois Classes. *Dans la premiere*, seront les plus tendres au froid, & qui ont peine à résister même aux premieres gelées. *Dans la seconde*, celles qui ne meurent que par de plus fortes gelées. *Dans la troisiéme*, celles qui y résistent encore davantage, & qui ne périssent que par de grands Hyvers. Ce sont là comme trois degrés de gelées qu'il faudra observer, afin d'en garantir lesdites plantes par des couvertures convenables.

Liste de celles qui craignent le froid au premier degré.

Aloë d'Afrique.
Amaranthe ou Passevelours.
Amaranthus tricolor.
Balsamine mâle.
Basilic.
Canne d'Inde.
Elycrison ou fleur immortelle.
Figuier d'Inde d'Amérique, très-épineux.
Figuier d'Inde de la grande espece.
Gladiole d'Ethiopie.
Rubarbe arborée.
Melanzene ou Pomme d'amour.

Nasturtium Indicum.
Narcisse du Japon & autres Narcisses des Indes.
Oeillets d'Inde.
Ornithogalon d'Arabie.
Phaseol incarnat des Indes.
Poivrier d'Inde.
Pomme d'Ethiopie.
Pomme dorée.
Pomme épineuse, dite Datura.
Sariette d'Eté.

II. Plantes qui craignent le froid au second degré.

Aloë d'Amérique.
Anemones.
Aton des Indes.
Cyclamen Printanier.
Cyclamen de Verone.
Digitale ferruginée, d'Espagne.
Fleurs du Soleil.
Girofliers.
Jacinthe du Perou.
Jasmin d'Espagne.
Jasmin jaune des Indes.
Iris de Suze.
Laurier-Rose.
Myrthe.
Narcisse à bouquet du Levant.
Oeillets.
Oranger.
Phalangium de Crete.
Renoncules de Tripoli doubles & simples.
Renoncules de Portugal.
Soucis doubles.
Violiers doubles, de quelque couleur qu'ils soient.

III. *Plantes plus robustes qui craignent le froid au troisiéme degré.*

Bellis d'Espagne.
Fritilaires de Montagnes.
Geneſt d'Espagne à fleurs blanches.
Grenadier à fleur double & autres.
Jacinthes à fleur double & autres.
Jacinthe Orientale Zunbuline.
Iris Bulbeux.
Lychnis ou Jacée blanche double.
Marjolaine.
Matricaire à fleur double.
Pavot épineux.
Plante de la Passion.
Véronique à fleur double.
Violiers simples, car les doubles résistent moins au froid.



CHAPITRE

CHAPITRE XIX.

En quel Solage ou Aſpect on doit planter les Fleurs.

EN ceci il faut conſidérer quel eſt le naturel de la Plante qu'on veut mettre en terre, ce qui conſiſte en deux choſes. I. Si elle eſt ſujette à la gelée ou non, ce qu'on pourra apprendre par la Table précédente. II. Si elle aime la terre graſſe & humide, ou maigre & ſeche, ce qu'on apprendra par les deux Tables ſuivantes ; & ayant par là reconnu ſa nature, il ſera aiſé de la placer au lieu qui lui ſera le plus propre : par exemple, ſi vous reconnoiſſez qu'elle craigne la gelée, & quelle aime une terre ſeche, il faudra la planter au lieu le plus chaud du Jardin ; au contraire ſi elle ne craint pas l'Hyver, & qu'elle aime une terre graſſe & humide, vous la mettrez au lieu le plus froid & à l'ombre, comme celui qui conſerve le plus d'humidité pendant les chaleurs de l'Eté. Toutes les autres Plantes ſe pourront placer par tous les autres endroits du Parterre ; ainſi vous leur donnerez le lieu où elles ſe plairont le mieux, & où par conſéquent elles profiteront davantage.

Plantes qui aiment la terre graſſe & humide.

Anemone des Bois.
Anemone 3. de Mathiole.
Baſſinet double.
Calceolus Mariæ.
Cyclamens Automnaux.
Ellebores.
Fritilleres communs.
Fumeterre bulbeuſe.
Laureole.
Laurier thym.
Limonium vulgaire.
Marguerites.
Martagons.
Muguet de Bois.
Naſturtium Indicum.
Narciſſe blanc double.
Narciſſe jaune double à molette d'éperon.
Oreilles d'Ours.
Orobus Panonique.
Penſées jaunes & les communes auſſi.
Pervanche.
Phalangium de Virginie.
Primevere de toutes ſortes.
Pulſatille.
Renoncule bouton d'or.
Renoncule blanche double d'Angleterre.
Satyrions.
Sedum ſerratum.
Serpentaire à trois feuilles d'Amerique.
Soucy double.
Veronique grande & petite.
Veronique droite.
Violettes.

Plantes qui aiment la terre maigre & seche.

Abrotane mâle & femelle.
Geneſt d'Eſpagne.
Marjolaine.
Roſmarin.

CHAPITRE XX.

Saiſons les plus propres pour ſemer les graines.

Les graines ſe peuvent ſemer en diverſes ſaiſons, mais il y en a quelques-unes qu'il faut néceſſairement ſemer au Printemps, d'autres en Automne ſeulement, & d'autres en diverſes ſaiſons, comme l'on verra ci-après. Cela s'entend pour les graines qu'on connoît ; car pour les autres qu'on ne connoît pas encore, comme ſi l'on en recevoit venant de Pays étrangers, ſans noms, ou qu'elles fuſſent des Plantes à nous inconnues, il faudroit en ce cas les partager en trois portions égales, pour en ſemer l'une en Automne en pleine terre ou dans des pots, & les deux autres au Printemps, une en pleine terre ou dans des pots, & l'autre enfin ſur couche, comme les ſemences des plantes qui ſont ſujettes à la gelée ; c'eſt-là l'unique moyen de les élever ſûrement ; car ſi on les ſemoit toutes en même temps, & que ce ne fût pas la ſaiſon propre, il ne faut pas douter qu'elles ne viendroient pas en perfection. Il y a encore d'autres regles générales pour ſemer des graines qu'on connoît, ſoit qu'on les ait recueillies ſoi-même, ou reçues d'ailleurs.

I. Si ce ſont des Plantes annuelles craignant la gelée, il les faut néceſſairement ſemer au Printemps.

II. Si ce ſont des Plantes annuelles, & qui ne craignent pas le froid, la ſaiſon la plus propre c'eſt l'Automne.

III. Si elles ſont produites de Plantes vivaces & perennelles, il les faut ſemer devant que leurs meres plantes pouſſent leurs germes, ſoit qu'elles craignent la gelée ou non.

Graines qu'il faut ſemer au Printemps, en pleine terre ou dans des pots.

Alaternes, en Automne auſſi.
Ambrette, pour en avoir des fleurs en Eté.
Anagallis Luſitanica.
Beleveder.
Chondrille aux fleurs carnées.
Coquelicot double.
Cyanus de toute couleur.
Laurier-roſe.
Laurier-thym.

Local.
Marjolaine.
Muſcipula.
Naſturcium Indicum, & ſur couche auſſi.
Oeillets, & ſur couche auſſi; on les peut ſemer encore en Eté & en Automne.
Scabieuſe.
Souci double.
Thlaſpi de Candie.
Violier ou Giroflier, ſi on veut.

Graines qu'il faut ſemer au Printemps ſur couche, pour être tranſplantées de-là en pleine terre, quand elles ſont levées.

Amarante ou Paſſevelours.
Balſamine mâle.
Baſilic.
Canne d'Inde.
Fleur du Soleil.
Geranium triſte.
Girofliers, ſi on veut.
Hediſcrum clypeatum.
Melazene.
Naſturcium Indicum.
Oeillets, & en pleine terre auſſi.
Oeillets d'Inde.
Phaſeole incarnat des Indes.
Pomme d'Ethiopie.
Pomme dorée.
Pomme épineuſe.
Violier ou Giroflier, ſi on veut.

Graines qu'il faut ſemer en Automne.

Alaternes.
Ambrettes.
Ancolies.
Antirrhinon.
Argemones.
Chamæ-Iris.
Coquelicot.
Couronne Impériale.
Cyanus de toutes ſortes.
Cyclamen.
Digitale.
Erygium planum.
Fraxinelle.
Hépatique, ſi on veut.
Muſcipula.
Nigelle de Damas & autres.
Oreilles d'Ours.
Pavot.
Pavot épineux.
Pied d'Alouette de toute ſorte.
Scabieuſe de montagne.
Thlaſpi de Candie.
Tulipes.



CHAPITRE XXI.

Mémoires des Saisons dans lesquelles chaque Plante se trouve en fleur, selon les douze mois de l'année.

EN JANVIER.

Aconit d'Hyver.
Anemones simples de toutes couleurs.
Anemones violettes à peluche rouge, & les Regates, *plantées au commencement de Septembre.*
Cyclamens hyvernaux.
Jacinthes brumales.
Narcisse du Levant à bouquets *de diverses especes.*
Primeveres simples de diverses couleurs.

EN FEVRIER.

Aconit d'Hyver.
Anemones simples.
Anemones à peluches hâtives.
Crocus printanier.
Hépatiques simples.
Iris de Perse.
Leucoïon à trois feuilles, ou Perce-neige.
Leucoïon hexaphyllon.
Violiers jaunes à grandes fleurs, *sont quelquefois en fleur en ce mois.*

EN MARS.

Aconit d'Hyver.
Anemones de toutes especes.
Chamæ-Iris de toutes couleurs.
Calcédoine petite à fleur double.
Cyclamens printanniers.
Crocus printanniers.
Fritilleres.
Hépatique double & simple.
Iris tubereux.
Jacinthes Zumbuline.
Jacinthes brumales.
Jacintes étoilées d'Allemagne.
Jacintes Orientales.
Jonquille simple à grand calice.
Iris de Perse.
Leucoïon hexaphillon.
Leucoïon triphyllon.
Narcisse à bouquets de toutes sortes.
Narcisse jaune double commun.
Narcisse jaune double d'Angleterre.
Narcisse jaune simple.
Narcisse jaune doré, dit de Tradesque.
Oreille d'Ours hâtive.
Primevere simple de diverses

couleurs.
Tulipes précoces.
Trombons d'Efpagne, qui eft une efpece de Jonquille.
Violiers jaunes d'Allemagne.

EN AVRIL.

Anemone de toutes fortes.
Chamæ-Iris de toutes couleurs.
Couronne Impériale.
Chevre-feuille.
Cyclamens printanniers.
Fritillere de toutes efpeces.
Giroflée fimple & double de toutes les efpeces.
Hépatique double.
Jacynthe ftrilée d'Allemagne.
Jacinthes grapues, dites Grapettes.
Jacintes Orientales tardives.
Jacinthes d'Angleterre.
Jonquille double.
Jonquille reflexe ou renverfée.
Iris de Florence.
Marguerites.
Mufcari.
Narciffe à bouquets de toutes fortes.
Narciffe jaune doré vulgaire.
Narciffe d'Angleterre, dit Trombon double.
Narciffe blanc à calice orangé.
Narciffe blanc double.
Oreilles d'Ours.
Penfées.
Primeveres.
Pulfatille.
Renoncules de Tripoli.
Tulipes.
Violettes de Mars.

EN MAI.

Anemones 3. de Mathiole.
Ancholies.
Chamæ-Iris à feuilles étroites.
Cyanus de toutes couleurs.
Fraxinelles.
Gladioles.
Giroflée de toutes fortes.
Geranions de toutes fortes.
Horminum de Crete.
Hemerocalle jaune.
Jacinthe à panache.
Iris bulbeux hâtifs.
Lys Afphodele jaune.
Lys orangé hâtif.
Lychnis dit Jacée double, blanche & rouge.
Marguerites.
Muguet des bois.
Oeillets de montagne.
Oeillets des Poëtes.
Penfées.
Pivoines de toutes fortes.
Phalangium des Alpes.
Renoncules de toutes les efpeces.
Rofes.
Syringa.
Sedum erratum.
Tulipes tardives.
Veronique grande & petite.
Voliers mufqués doubles & fimples.

EN JUIN.

Antirrhinon de toute couleur.
Argemone.
Clematis Pannonica.
Cyanus de toutes les couleurs.
Digitale de toutes especes.
Filipendule.
Giroflée de toutes especes.
Geranion de toutes especes.
Horminum de Crete.
Jacinthe tubereuse des Indes.
Iris bulbeux.
Iris maritime.
Iris jaune varié d'Angleterre.
Lychnis double, blanche & rouge.
Lychnis alcine-foliis.
Martagons.
Nasturtion d'Inde ou Capucine.
Oeillets de toutes sortes.
Orangers.
Ornithogalon à Alpi.
Pensées.
Phalangion de Virginie.
Pied d'Alouette hâtif.
Sauge à fleur blanche.
Thlaspi de Candie.
Veronique, grande & petite espece.
Viola Pentagonia.

EN JUILLET.

Ambrette ou fleur du Grand Seigneur.
Basilic.
Campanelle.
Cyclamen de Verone.
Ciclamen pourpré odoriférant.
Digitale ferruginée d'Espagne.
Erpigium planum.
Faseol d'Inde incarnat.
Geranium triste & celui de Crete.
Giroflée.
Grenadier à fleur double & simple.
Jacinthe tubereuse des Indes.
Laurier Rose.
Limonium.
Lunaire de Crete.
Lychnis dit Jacée blanche.
Marguerites.
Nasturtium d'Inde.
Oeillets.
Pensées.
Pied d'Alouette double de toutes couleurs.
Rose Muscade.
Rose d'outremer.
Soucy double.
Thlaspi de Candie.
Veronique grande & petite.
Volubilis, à feuilles de mauves.

EN AOUST.

Ambrette.
Asteraticus ou Oculus Christi.
Beleveder.
Campanelle bleuë & blanche.
Canne d'Inde.
Clematis de toutes especes.

Cyclamen de Verone.
Cyclamen pourpré odoriférant.
Cyclamen automnal Byzantin.
Elycrifon ou fleur immortelle
Geranium trifte.
Giroflier jaune.
Jafmin d'Efpagne.
Jafmin jaune odoriférant des Indes.
Jacinthe tubéreufe des Indes.
Laurier-Rofe.
Limonium de toutes fortes.
Lychnis blanche double.
Merveille du Perou.
Myrthe de toutes fortes.
Nafturtium d'Inde.
Oeillets d'Inde de toutes fortes.
Orangers.
Paffevelours.
Penfée jaune de montagne.
Pied d'Alouette de toutes couleurs.
Plante de la Paffion.
Phafeole incarnat d'Inde.
Rofe Mufcade.
Rofe d'outremer.
Souci double.
Thlafpi de Candie femé en Mars ou Avril,
Veronique.
Volubilis de toutes efpeces.

EN SEPTEMBRE.

Amaranthus tricolor.
Ambrette femée au Printemps.
Anagalis de Portugal.
Antirrhinon de toutes couleurs.
After Atticus, ou Oculus Chrifti.
Bafilic.
Beleveder.
Bellis grande d'Efpagne.
Canne d'Inde.
Campanelle à fleur blanche.
Colchiques Automnaux.
Cyclamens d'Automne.
Eupatorium de Canada.
Fleur du Soleil.
Girofliers.
Gantelée bleuë & blanche.
Geranium de Crete.
Geranium trifte.
Jafmin d'Efpagne.
Jacinthe tubereufe des Indes.
Laurier-Rofe.
Lychnis blanche double.
Limonium de toutes fortes.
Lys-Narciffe des Indes.
Melanzene ou Pomme d'amour.
Merveille du Perou.
Myrthe de toutes fortes.
Nafturtium d'Inde.
Narciffe de Portugal automnal.
Oeillets d'Inde de toutes fortes.
Orangers.
Paffevelours.
Penfée.
Pomme dorée.
Plante de la Paffion.
Pomme épineufe.
Phalangion de Virginie.
Phafeole incarnat des Indes.
Renoncule de Portugal double & fimple.
Rofe Mufcade.
Rofe de tous les mois.

Souci double.

Thlaſpi de Candie ſemé au Printemps.

Véronique ſe trouve encore en fleur.

Volubilis pourpré.

EN OCTOBRE.

Amaranthe tricolor.

Aſter Atticus.

Anthirrinon.

Belevedér.

Canne d'Inde.

Cyclamen d'Automne.

Naſturtium d'Inde.

Oeillets d'Inde.

Orangers.

Oeillets.

Paſſevelours.

Penſées ſemées en Août.

Pomme dorée.

Pomme d'Ethiopie.

Pomme épineuſe.

Pomme d'Inde.

Phalangium de Virginie.

Plante de la Paſſion.

Renoncule de Portugal double & ſimple.

Roſe Muſcade.

Roſe d'outremer ſemées au Printemps.

Souci double.

Véronique ſe trouve encore en fleur.

Violettes ſe trouvent encore en fleur.

EN NOVEMBRE.

Anthirrhinon.

Girofliers.

Gantelée.

Marguerites.

Oeillets.

Penſée.

Véronique.

Violette double.

Jaſmin d'Epagne.

Roſe Muſcade.

Cyclamen de Perſe hyvernal.

Ellebore noir hâtif.

Anemones ſimples de toutes couleurs.

EN DECEMBRE.

Anemones ſimples de toutes couleurs, & les peluchées hâtives.

Cyclamen de Perſe hyvernal.

Cyclamen d'Hyver commun.

Primevere ſimple.

Souci double.

Oeillets.

Antirrhinon.

Girofliers.

CHAPITRE XXII.

Catalogue des Fleurs odoriférantes.

BOUILLON blanc. Chevrefeuille. Cyclamen Bisantin. Cyclamen de Perse, de Verone printanier. Datura. Fleurs de la Passion. Geranion triste. Giroflée double & simple. Giroflée jaune. Jacinthe Orientale. Jacinthe tubereuse des Indes. Jasmin d'Espagne. Jasmin jaune d'Inde. Iris pour la plus grande partie. Jonquilles pour la plûpart. Leucoion bulbosum hexaphyllon. Lys blanc. Lys Asphodele. Muguet des bois. Narcisses pour la plus grande partie. Nasturtium Indicum. Nard de montagne. Oeillets. Orangers. Pensées cultivées. Pommes de Paradis. Renoncules jaunes de Portugal & automnaux. Satyrium odorant. Syringa. Tillot vulgaire. Tymelée. Violettes de Mars. Violier musqué double.

Explication de quelques termes particuliers concernant la Culture des Fleurs, par ordre Alphabetique.

A

A*juster, peigner & refendre l'Oeillet.* Quand l'Oeillet est entierement épanoüi, si on voit qu'il ne tourne pas bien les feuilles, ou qu'elles ne soient pas dans un bel ordre, ni bien arrangées, il faut disposer tellement ses feuilles avec les doigts de la main bien nets, bien lavés & sans sueur, qu'elles trouvent chacune leur place & leur rang; & pour donner même plus de largeur à la fleur, on pourra plier les extrémités de la cosse, ainsi pliée par ses bouts; on appelle cette façon de traiter l'Oeillet, *l'ajuster, le peigner, le refendre.*

Amander. Voyez *la Quintinie*, Explication des termes du Jardinage.

B

Bequiller. V. *le même*, lettre B.

Blanc. C'est une roüille qui est jaune & quelquefois blanche qui se met sur le pied & sur les feuilles des plantes, & les fait mourir.

Bouton, maître bouton. C'est celui qui fleurit le premier, & qui est au plus haut du dard.

Bouture. V. *la Quintinie.* C'est de menus jets des herbes, des joncs, & de tout ce que des racines poussent. V. aussi *Furetiére.*

Brin. V. *la Quintinie.*

Brouille. V. *le même.*

C

Cayeu. V. *le même.*

Chancre. V. *Galle.*

Chaton. C'est ce qui enferme la graine de la Tulipe, &c.

Châtrer. C'est couper des rejettons qui croissent vers le pied.

Châtrer un Oeillet. C'est couper les marcotes, lorsqu'elles montent à dard, dans le second nœud le plus voisin du pied de l'Oeillet.

Claye. V. *la Quintinie.*

Cloche. C'est le haut de la fleur, lequel forme comme une espece de calice. On l'appelle vase en calice; mais on dit du Jacinthe & de l'oreille d'Ours, la cloche de ce Jacinthe est belle. Voyez aussi *la Quintinie* pour les autres significations de ce mot.

Se confiner. Il se dit des Oeillets, & veut dire que les feuilles se frisent, & qu'au lieu de demeurer étendues, elles se recoquillent & se plissent. Les feuilles de mes Oeillets se reconfinent. Voyez *la Quintinie.*

Collet. C'est le haut de la plante; endommager le Collet d'une plante.

Cosse. C'est un petit tuyau dans lequel la graine se forme. Voyez *la Quintinie*, *Furetiere & Richelet.*

Couche. V. *la Quintinie.*

Couleur de soupe de lait. Est un blanc impur.

D

Dard ou montant. Il se dit en parlant de certaines fleurs, & signifie ce petit brin droit & rond en forme de Dard qui est au milieu du calice de certaines fleurs; le Dard commence à monter: les arrosemens frais & gras font du bien à l'Oeillet, quand il commence de pousser son Dard. Voyez *Richelet & Furetiere.*

Dardille. C'est la queue d'un Oeillet.

Dardiller. Se dit de certaines fleurs, & veut dire, pousser son Dard. L'Oeillet dardille. Voyez *Richelet.*

Dentelé. V. *la Quintinie.*

Déplanter. V. *le même.*

Déplantoir. V. *le même.*

E

Ecusson jaune. Les Iris bulbeux à feuilles étroites, portent une marque jaune assez large, & au milieu de chaque menton ce qu'on nomme *écusson jaune.*

Etamine. Se dit parmi les Fleuristes, de ces petites parties qui sont dans les Tulipes, dans les Lys, & d'autres fleurs autour de la graine, suspendues sur de petits filets. *Les Tulipes* les plus estimées, sont celles qui ont le fond bleu *& les étamines* noires: ce mot vient de *estamina*, c'est-à-dire, petits filets. V. *Furetiere.*

Etendarts. Se dit des Iris bulbeux

& signifie les trois feuilles supérieures qui s'élevent au-dessus des autres pour former les fleurs. On les appelle aussi *les Voiles.*

F

Fane. V. *la Quintinie.*

Faner, se faner. V. *le même.*

Fiamette. Couleur de fiamette. C'est ce qui est d'une couleur qui tire sur le rouge. Voyez *Richelet.*

G

Gagner un Oeillet. C'est un terme parmi les curieux d'Oeillets, pour dire que de la semence qu'on en a faite, il en est venu quelque bel Oeillet nouveau. V. *Richelet & la Quintinie.*

Gale ou Chancre. C'est une tache qui vient ordinairement sur les fanes de l'Oeillet, &c. & gagne peu à peu jusqu'au cœur, si on n'a pas soin de couper celles qui en sont attaquées. V. *la Quintinie.*

Glaise, la terre glaise. Voyez *la Quintinie.*

Godet. Ce mot se dit de certaines fleurs, & veut dire ce qui contient la fleur. Le grand Narcisse a le *Godet* jaune, le Jacinthe a le *Godet* incarnat.

H

Hâtif. V. *la Quintinie.*

Hazard. Par ce mot on entend une Tulipe, &c. qui se trouve panachée, qui ne l'étoit point l'année précédente.

L

Langues. Ce mot se dit des Iris bulbeux, qui portent ordinairement neuf feuilles en chaque fleur : les extrémités des trois feuilles qui s'inclinent vers la terre, se nomment *Mentons.* Les trois qui sont jointes à celles-ci, & dont les extrémités se relevent en haut, se nomment *Langues.*

M

Marcote. V. *la Quintinie.* Voyez aussi *Furetiere.*

Marne. V. *la Quintinie.*

Mentons. V. ci-dessus, *Langues.*

Montant. Voyez *Dard.*

N

Navet est la racine d'une plante. (C'est le navet d'un Oeilleton.)

O

Oeil. Il se dit *de l'Oreille d'Ours* C'est le petit rond du milieu, presque toujours jaune ou de couleur de Citron. *L'Oreille d'Ours* est agréable quand elle a l'œil grand & bien arrêté.

P

Paillasson. Voyez *la Quintinie.* Voyez aussi *Furetiere & Richelet.*

Pailletes ou étamines. Voyez étamines. Pailletes noires ou brunes.

Panache. V. *la Quintinie.* C'est un agréable mélange de couleur dans une fleur. (Anemone,

Tulipe, Oeillet qui a un beau panache.)

Se parangonner. Se dit des Tulipes, &c. & veut dire que la Tulipe reviendra tous les ans nettement panachée.

Patte. V. *la Quintinie.*

Planches. V. *le même.*

Plantoir. V. *le même.*

Platte-bande. C'est un morceau de terre assez étroit qui regne le long du parterre, où l'on met d'ordinaire des fleurs. (Une belle platte-bande.)

Puceron. Voyez *la Quintinie.*

Pur. V. *le même.*

Sable noir. C'est le sable noir gras qui se trouve dans les marais, dans les prairies, dans les lieux voisins des rivieres & ruisseaux.

T

Terre & ses différences. V. *la Quintinie.*

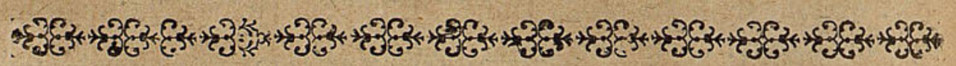
Terre legere. C'est le terreau de Cheval, la terre de Jardin usée & commune, la terre de saule, la terre jaune, &c.

Terrot ou terreau. V. *la Quintinie.* C'est un vieux fumier & bien pourri, mêlé avec de la terre.

Tulipe parangonnée, c'est à-dire, qui revient tous les ans nettement panachée.

V

Voiles. Voyez Etendarts.



DE LA CULTURE DES FLEURS SECONDE PARTIE.

DE LA CULTURE DES FLEURS EN PARTICULIER.

CHAPITRE PREMIER.

De l'Ache Royale.

L'ACHE qu'on appelle Royale, parce qu'on dit qu'on la servoit anciennement sur la table des Princes, est de deux façons, l'une *jaune* & l'autre blanche : toutes les deux dans l'extrémité de leur tige forment un grand panache rempli de fleurs semblables à celles du Lylas. Elles fleurissent dans le Printems, & sentent fort bon.

L'Ache demande médiocrement de Soleil avec un terre grasse

& humide: les racines sont quant à la premiere espece, rougeâtres, & en forme de glands, & quant à la seconde, toutes blanches : elles se plantent de la profondeur de trois doigts, à un demi-pied de distance : on la leve tous les trois ans pour en ôter le peuple.

CHAPITRE II.

De l'Amaranthe.

L'AMARANTHE fait une fleur semblable à un panache teint d'une couleur de pourpre si vive, qu'elle se maintient longtems sans rien perdre de sa couleur; même en la mettant secher au four, elle se garde pour l'hiver, auquel tems la mettant tremper dans l'eau, elle reprend l'éclat & la couleur qu'elle avoit dans l'Eté. Elle fleurit depuis le mois d'Août jusqu'à la fin de l'Automne.

Les *Amaranthes*, particulierement les rares, veulent être semées & élevées sur couche en bonne chaleur avec des cloches de verre, ou de terre, au commencement du mois d'Avril, le cinquiéme ou sixiéme jour de la nouvelle Lune, s'il se peut ; mais après qu'elles auront deux pouces de haut, & quatre ou cinq feuilles, il faut les faire au grand air, en élevant lesdites cloches sur les fourchettes, & lorsque les nuits seront chaudes, vous ôterez entierement les cloches de dessus les *Amaranthes*, & les remettrez sur les fourchettes au matin, & tout cela durant l'espace d'un mois ou six semaines; & quand les *Amaranthes* seront bien fortes, & que le doux tems sera venu, c'est-à-dire, environ à la fin de Mai ou au commencement de Juin, vous les planterez où vous voudrez avec leur motte, & par un tems de pluie, s'il se peut; c'est une fleur extrêmement délicate à élever dans les pays froids.

Voilà la maniere de gouverner les belles *Amaranthes* quand on veut les avoir en fleur de bonne heure, c'est-à-dire, dès le mois de Juillet.

Mais pour en avoir plus tard, on les seme en pleine terre bien amendée, & composée d'un tiers de sable, mise dans des pots au commencement de Mai, & en ce cas elles ne portent qu'au mois d'Août.

Au lieu de pure terre on peut mettre des crottins de Cheval tout chauds dans de grands pots, les bien presser, & mettre par dessus deux pouces de haut de bon terrein mêlé de sable, & semer les *Amaranthes* dedans, & y mettre quelques verres dessus pour les faire avancer.

Elles viennent mieux dans des pots qu'en pleine terre.

Il faut bien arroser les *Amaranthes*

Il est bon de les avoir tôt, afin que leur graine ait tout le tems de bien mûrir, & de même il faut la laisser dans la serre durant l'Hyver sur sa fleur & dans sa paille, quelque seche qu'elle paroisse, jusqu'à ce que les gelées fortes soient passées, alors vous l'égrainerez si bon vous semble.

Les belles *Amaranthes* sont bordées de jaune, & il en vient qui donnent autant de différentes figures à leurs petits bouquets, qu'il y en a sur leur pied, qui est tout de fleur & en très-grande quantité, jusqu'à la grosseur d'un pied ou environ de large, & d'un pied & demi & plus de haut.

Cette fleur dure deux à trois mois, & est une espece d'immortelle; il y en a de plusieurs couleurs, sçavoir de violettes, de pourprées, de cramoisi, d'orangées, de rouges, de jaunes, &c. C'est une fleur merveilleuse & des plus belles qu'on puisse voir, & qui est maintenant fort estimée parmi ceux qui la connoissent bien.

Elle se plait où il n'y a pas trop de Soleil, dans une très-bonne terre, très-souvent arrosée.

CHAPITRE III.

DES ANEMONES.

Article I.

De la beauté des Anemones.

Les *Anemones* nous sont venues des Indes. Monsieur Bachelier, grand Fleuriste & des plus curieux, les en apporta il y a environ soixante ans.

La fane de l'*Anemone* est si agréable, qu'elle en releve la beauté.

Plus elle est frisée, plus elle est jolie.

Sa touffe basse & bien garnie fait seule plaisir à voir.

Il y a bien de la délicatesse sur la tige de l'*Anemone*; pour être belle, elle doit être grande à proportion de la grosseur de sa fleur, & la porter sans baisser; trop haute ou trop basse, elle est défectueuse, trop grosse ou trop menue de même.

Le brillant du coloris est toujours une qualité admirable dans les fleurs; ainsi dans les *Anemones*, comme dans toutes les autres,

les ternes sont à mépriser; ce n'est pas à dire qu'il n'y ait à choisir que des *incarnates*, *des couleurs de feu*, *des blanches*, ou d'autrs couleurs éclatantes; car il y en a de *bisares* & de *brunes* qui sont merveilleuses, mais il faut qu'elles soient lustrées.

Les *Nuancées* sont rares & précieuses.

Les *Veloutées* sont aussi les belles.

Les *Panachées* sont préférables aux pures, pourvû qu'elles aient les autres qualités de la beauté.

Une *Anemone* pour être belle, doit être grosse & pommée, & il faut que la peluche fasse le dôme comme le pavot.

La peluche doit être fort garnie de bequillons.

Les grandes feuilles doivent excéder la grosseur de la peluche, mais pas de beaucoup.

Quand ces grandes feuilles sont pointues ou étroites, c'est un grand défaut.

Les bequillons doivent aussi être arrondis par le bout; les pointus sont désagréables.

Plus les bequillons sont larges, plus la fleur est considérable, si elle n'a point d'autre défaut.

Quelque grosseur & quelque coloris qu'ait une *Anemone*, dont les bequillons sont fort étroits, elle est détestable; c'est ce qu'on appelle un *Chardon*.

Le cordon doit un peu se faire voir, & ne point exceder les premiers bequillons, ni faire le bourlet par son épaisseur.

Quand le cordon est de plusieurs couleurs différentes de sa peluche, ou des grandes feuilles, l'*Anemone* en est plus belle.

Le cordon ne doit point du tout avoir de grain: c'est une illusion que de dire qu'il y a du grain qui s'allonge en fleurissant, & de prétendre que ce grain muable n'est point la marque fatale à la plante.

Tout grain est une marque infaillible que quand l'*Anemone* a quelques années, elle se vuide du milieu de sa peluche, & ne conserve plus que peu de bequillons.

Ceux qui prisent leurs *Anemones* quand elles ont du grain, n'en connoissent pas la conséquence: il y a tant de différence entre une *Anemone* à grain qui n'a que trois ou quatre ans, & une qui en a dix ou douze, que si elle vaut un Louis dans son commencement, elle ne vaut pas cinq sols sur la fin.

Les *Anemones* dont le cordon est fin & sans grain, ne se vuident point.

Il ne faut pas juger entierement de la beauté d'une *Anemone* la premiere ou la seconde année de sa naissance ; la vigueur d'une *Anemone* si nouvelle resserre souvent ses nuances & ses panaches, & elle embellit par la suite.

La culote aide à connoître quand une *Anemone* doit augmenter en coloris. Ce qu'on appelle culote est la moitié du dessous des grandes feuilles la plus proche de la queue, qui est ordinairement de différenre couleur que le bout des grandes feuilles.

Quand la peluche est d'une seule couleur d'abord, & les grandes feuilles de deux, il y a lieu d'espérer que le même coloris de la culotte pourra monter dans les bequillons de la peluche.

Il y a des *Anemones* qui varient, qui sont panachées une année par grandes pieces emportées sur les grandes feuilles, les bequillons bordés, une autre année tout sera larmoyé, & une autre année les grandes feuilles seront tiquetées & les bequillons purs. Ces *Anemones* sont préférables à d'autres ; car par leurs mêmes oignons vous aurez des différences comme si c'étoit d'autres plantes.

ARTICLE II.

Terre propre aux Anemones.

NOus n'avons point eu de curieux jusqu'à présent qui ait pû donner aucune regle sur la terre des *Anemones* ; ils se sont presque tous contentés de la terre naturelle de leurs Jardins avec les amendemens qu'ils ont jugé nécessaires, ou ceux qui ont crû rafiner, en faisant rapporter de nouvelles terres, se sont trouvés si peu satisfaits de leurs expériences, qu'ils s'ne en sont pas vantés.

Il y a des terres plus heureuses les unes que les autres pour cette plante ; mais il faut toujours les aider un peu.

On sçait généralement que l'*Anemone* veut une terre legere ; mais on sçait généralement que l'*Anemone* est gourmande, il lui faut de la nourriture ; le sable néanmoins lui plaît fort, il faut donc le fortifier par des terres & terreaux convenables, & avec des quantités expérimentées.

Tous les terreaux chauds & gras sont très-nuisibles à l'*Anemone*. On pousse la plûpart des plantes par ces sortes de terreaux; on a voulu essayer à pousser celle-ci de même, & on a tout gâté. La poudrette, aussi-bien que le fumier de pigeon, y sont très-funestes.

Il ne faut que de très-légers engraissemens avec du terreau de fumier,

mier de cheval, pourri de deux ou trois années, ou avec du terreau des herbes qu'on arrache dans les Jardins, des feuilles d'Arbres, des gousses vertes de féves & de pois: tout cela réduit en terreau, fait merveille. Les raclures d'allées bien consumées s'y peuvent mêler & fort à propos.

La meilleure terre se compose avec cinq hotées de sable, trois hotées de terre franche, & quatre à cinq hotées de terreau.

On mêle toute cette terre composée au commencement d'un Automne, pour ne s'en servir que l'année ensuite au même tems.

Le long de cette année, il la faut faire passer quinze ou vingt fois par la claye, & quand on la doit mettre dans la planche, il la faut passer au crible de fil d'archal.

Ne vous contentez pas seulement de mettre cette terre composée dans vos planches, si le fonds de la terre de votre Jardin n'est pas sabloneux & léger; car s'il étoit de terre forte ou glaise, outre qu'il retiendroit trop les pluies d'Automne, qui gâtent fort les *Anemones*, les châleurs du Printems attireroient une vapeur trop grossiere, qui nuiroit à la racine de vos *Anemones*: par conséquent si votre fonds est de terre, faites creuser vos planches d'un pied & demi, & remplissez-en la moitié de terre sabloneuse, & l'autre moitié de votre terre composée pour les *Anemones*.

Si vous faisiez jetter au fond du creux de vos planches de très-gros platras recouverts de tripes de fagot, vous feriez beaucoup mieux, & enfin l'égoût est très-néceſſaire aux terres où l'on plante des *Anemones*.

Il faut tous les ans de nouvelle terre à ces plantes, elles s'y plaisent mieux que dans celles qui y ont déja servi.

ARTICLE III.

Tems & maniere de planter les Anemones.

IL y en a qui plantent dès environ la saint Jean-Baptiste les *Anemones*, qu'ils auront gardées de l'année précédente & par ce moyen ils ont des fleurs en Automne, pourvû qu'ils les mettent en bonne terre neuve, & un peu amendée, & qu'ils les arrosent souvent durant les sécheresses.

D'autres les plantent plus tard, vers la Saint Remi d'Octobre, pour les avancer de pousser, & les conservent dans la terre durant l'hyver, mais il faut qu'il ne gele point du tout.

Mais le tems de planter les *Anemones* eſt de prévoyance. Il faut juger à peu près, ſi l'Automne ſera pluvieux ou ſec.

Heureux celui qui tire juſte. Si l'Automne eſt pluvieux, plantez à la mi-Octobre ; s'il eſt ſec, plantez à la mi-Septembre, à moins que vos terres de fonds du Jardin ou chaudes comme les ſables, ou froides comme les terres fortes ne vous faſſent avancer ou reculer : il faut toujours planter quinze jours plus tard qu'ailleurs, dans les terres ſabloneuſes, l'*Anemone* y avance trop.

Liſez ci-après le commencement du Chapitre *de la maniere de planter les Tulipes*, vous trouverez les mêmes façons qu'il faut faire aux *Anemones*, tant pour dreſſer les planches pour leurs meſures, que pour l'arrangement des oignons ſur terre.

Les *Anemones* ne doivent point être miſes en terre plus avant de trois bons doigts ; il faut faire leurs places avec la main dans la terre en forme de plantoir, crainte de rompre leurs pates, & prendre toujours garde qu'elles ſe trouvent à l'endroit des traits croiſés.

Pour regarnir vos planches aux places des oignons qui pourriſſent, plantez pluſieurs oignons dans pluſieurs pots, un oignon ſeulement dans chaque pot.

L'*Anemone* ſort de terre trois ſemaines après y avoir été miſe, vous voyez bien alors où il en manquera ; ne vous impatientez point de gratter juſqu'à l'oignon, ni de voir s'il eſt pourri ou pareſſeux, attendez plutôt un grand mois, car en grattant quand l'oignon ſe trouve bon, on caſſe des pouſſants qui ſouvent le font périr. Mais enfin quand il n'y a plus d'eſpérance, ôtez vos oignons pourris de leur place, & regarniſſez vos planches de ceux de vos oignons qui ſont dans vos pots qui auront pouſſé, car s'ils n'avoient pas pouſſé, ils pourroient bien être pourri, comme ceux des planches.

Il ne faut pas manquer de décrire les *Anemones*, comme il ſera parlé des Tulipes ci-après.

Les bulbes d'*Anemones* ſe gardent deux ou trois ans ſans les replanter, les tenant en lieu ſec.

Si vous plantez des *Anemones* dans des pots en Mars, vous en aurez des fleurs vers la Saint Jean-Baptiſte d'après, pourvû qu'ils ſoient bien gouvernés.

Par ce même moyen, vous en pouvez avoir encore des fleurs en tous les mois du Printems, de l'Eté, & d'une partie de l'Automne ; il n'y a qu'à en planter en tous les mois du Printems.

ARTICLE IV.

Gouvernement des Anemones depuis qu'elles sont en terre, jusqu'à la fleur.

IL semble en cette plante, encore plus qu'en toute autre que la délicatesse soit annexé à la beauté. Plus vos *Anemones* sont belles, plus elles ont besoin de soin ; elles veulent être arrosées en Automne, lorsqu'il y a de la sécheresse, & on leur fait grand plaisir de les couvrir de toiles cirées quand il pleut trop.

Il ne faut pas se presser de les couvrir de paillassons aux premieres gelées, elles en valent mieux pour être un peu endurcies au froid: mais dans les fortes gelées, couvrez fortement par dessus vos paillassons, avec du fumier éteint, & selon que la rigueur de l'Hyver redouble, redoublez votre couverture : vous pouvez manquer en couvrant peu, & vous ne sçauriez trop couvrir.

Qu'on ne néglige pas de découvrir & de donner de l'air aux *Anemones*, quand le tems est adouci, & que la gelée est passée, mais de crainte d'être surpris, recouvrez-les tous les soirs.

Si le froid recommence, recommencez vos couvertures, & toujours couvrant & découvrant, attrapez la fin des gelées. Ne laissez pas dans le milieu de la Lune, lorsque le tems clair vous promet encore quelques gelées blanches, de les couvrir la nuit avec des paillassons seulement.

Pour la propreté de vos planches, & même pour conserver les fannes de vos *Anemones*, nettoyez les feuilles pourries, & si elles tiennent au pied, coupez-les avec l'ongle, ne souffrez que des feuilles vertes.

Si-tôt que les boutons commencent au Printems à venir à vos *Anemones*, car les boutons prématurés avortent ordinairement, arrosez au milieu ou à la fin du mois de Février, & couvrez-les les soirs ; & recommencez vos arrosemens au bout de trois ou quatre jours selon la sécheresse ou l'humidité: voyez-en les raisons générales ci-après au Chapitre des Tulipes ; mais outre cela les *Anemones* demandent beaucoup plus d'eau, & souvent même dans le tems de leur production.

On leur donne l'eau, telle qu'elle vient du puits, c'est-à-dire sans être reposée ni échauffée au Soleil.

En Mars, il faut les arroser quelquefois ; en Avril souvent; ce que vous continuerez tant qu'elles soient en pleine fleur, & quand

les fleurs seront bien épanouies, vous les mettrez à l'ombre, & les garderez de la pluie, afin qu'elles durent plus long-tems, parce que c'est la pluie qui les gâte & les referme.

Lorsque vos planches sont en pleine fleur, si l'ardeur du Soleil est extrême, abriez-les, ôtez-les par jour trois ou quatre heures du grand chaud, elles en dureront bien plus long-tems.

Vous trouverez ci-après dans le Chapitre des Tulipes, ce qui est recommandé pour les remarques au tems de la fleur, imitez-les, & si l'on vous a donné des *Anemones* sans vous faire leurs portraits, ne manquez pas de les décrire, afin de pouvoir l'année d'après arranger vos couleurs, ou plutôt les disperser pour rendre votre planche plus agréable par la varieté. La claire donne du lustre à la brune, & la brune augmente le brillant de la claire. De plus il seroit mal plaisant si vous plantiez au hazard, qu'il se trouvât sept ou huit *Anemones* blanches près les unes des autres, & de même sept ou huit violettes & sept ou huit rouges. Décrivez donc vos fleurs pour les placer avec jugement.

ARTICLE V.

Tems auquel se déplantent les Anemones, leur ordre & leur conservation.

C'EST le Soleil qui régle le tems auquel on doit déplanter les *Anemones ;* il y a eu des années où elles ont été déplantées un grand mois plutôt qu'à d'autres, mais la marque sûre est, quand la fanne jaunit pour sécher. Il ne faut pas la laisser sécher entiérement ; quand la plante n'a plus de séve, elle s'échauffe dans la terre, & est sujette à pourrir par la moindre humidité.

Il faut suivre toujours, en déplantant, l'ordre de vos mémoires, & bien reconnoître vos plantes.

Laissez-les sécher dans une chambre à l'air, avant que de les serrer dans leurs boëtes : ne les mettez pas pour cela en lieu trop chaud, elles en seront mieux de sécher lentement.

Epluchez-les ensuite en ôtant tout le pourri & ce qui n'est pas de l'oignon vif, car il y a souvent au bout de l'Anemone ou vers le cœur, une certaine quantité de l'oignon qui est spongieuse, qui se rétressit en séchant, & qui aide beaucoup à la pourriture l'année d'après quand elle n'est pas bien ôtée ; c'est pourquoi ne craignez point, en nettoyant, de couper jusqu'au vif.

L'oignon d'Anemone se garde bien une année ou deux sans

être planté, il en fait même plus grosse fleur : & comme il y a des années pourrissantes, & que malgré tous les soins, les grandes gelées en font beaucoup périr, réservez toujours au cabinet de quoi vous remonter ; la précaution est de conséquence en cette rencontre, & il y a eu des Curieux désolés faute d'en avoir.

ARTICLE VI.

Des Graines des Anemones, du tems de les semer, & de leur Culture.

LEs Anemones doubles ne portant jamais de graines, nous n'avons que celles des simples à cultiver. Une certaine vertu particuliere dans une graine, plutôt que dans un million d'autres, jointe à une disposition de la terre, nécessaire pour la duplicité, réussit heureusement ; ou pour remonter plus haut que les causes secondes, cette bonté infinie du Souverain Etre qui songe à tout, jusqu'à nos plaisirs innocens, fait produire quelques *Anemones* doubles, parmi un très-grand nombre de simples.

Il n'est pas difficile à la fleurison des *Anemones* simples, de marquer les fleurs qui ont un très-grand vase, une bonne forme dans les feuilles, des couleurs éclatantes ou bizarres, & un coloris lustré, satiné ou velouté. C'est de celles-là, qu'il faut prendre la graine, pour en faire vos semences, & qu'il y a plus de sujet d'espérer d'heureuses productions, que des blanches, des pointues, & des couleurs ternes.

On ne doit cueillir cette graine, que quand elle quitte la tête de la tige, & qu'elle est prête à s'envoler ou à tomber, car alors elle est mûre ; on la met dans une boëte, & on la conserve séchement jusqu'au mois d'Août pour la semer.

La façon de cette semence est à remarquer, & faute de la bien pratiquer, les graines pourront être perdues.

On ne doit semer cette graine que sur une terre bien préparée : si votre terre est forte, répandez dessus beaucoup de terreau de fumier de cheval trés-pourri ; si votre terre est légere & sabloneuse, mêlez avec votre terreau autant de terre franche bien déliée & mûre. Couvrez de quatre bons doigts de haut de votre amendement la terre que vous voulez semer, donnez après un petit labour de côté, pour mêler votre amendement avec la terre du Jardin, puis avec la fourche à fumier remêlez ensemble & votre terre & votre amendement, de sorte que cela s'enfonce environ parmi quatre

bons doigts de votre terre ; unissez le tout au rateau, & ne vous contentez pas de cela ; car la dent du rateau qui fait son creux, nuiroit à la semence, mais prenez une baguette bien unie, & la passez légerement sur la terre ; abbatez toutes les hauteurs, & remplissez les creux.

La graine d'*Anemones*, autrement la bourre d'*Anemones*, se tient tellement ensemble, qu'il faut la séparer : mettez dans un seau ce que vous avez envie d'en semer, & jettez dessus du sable fort sec ou de la terre fort déliée ; maniez & remaniez vos graines jusques à ce qu'elles soient entiérement déjointes, autrement elles s'étoufferoient en grossissant, si elles se tenoient ensemble.

Semez-les fort claires, & quand vous en aurez couvert votre terre environ une toise de long, crainte que le vent ne la boulverse, surpoudrez-la de terre & terreau mêlés ensemble, & ne la couvrez d'abord qu'à demi pour l'arrêter seulement, & recommencez à la semer comme vous avez fait d'abord.

Quand vos semences sont toutes répandues & à demi couvertes, recommencez à les surpoudrer encore avec la même terre & terreau jusques à ce qu'elles soient couvertes entiérement, & que toute cette premiere & seconde couvertures n'aillent qu'à l'épaisseur d'environ un petit doigt.

Unissez après cela votre terre avec votre baguette, couvrez-la de grande paille de la simple épaisseur d'une paille ou deux seulement, car le Soleil tue cette graine, tant elle est délicate, jettez quelques petites baguettes sur votre paille, pour empêcher que le vent ne l'enleve ; arrosez légerement par dessus votre paille, jettant ailleurs le fond de l'arrosoir, si-tôt qu'il ne verse plus très-délié ; de peur qu'il ne fasse des creux qui enterreroient trop la graine. Ce premier arrosement doit être grand de cinq à six arrosoirs, pour une toise de platte-bande de trois pieds de large. Continuez à arroser bien moins pourtant de cinq ou six jours en cinq ou six jours, quand il ne pleut point : laissez votre paille quelques quinze ou dix-huit jours, afin que votre graine germe dessous.

Quand vous ne verriez pas votre graine germer, car quelquefois elle ne germe qu'au bout de cinq ou six semaines, ne laissez pas d'ôter votre paille au bout de quinze ou dix-huit jours, & prenez garde que votre terre ne séche point, mais aussi réglez-vous car si vous l'arrosiez trop, la graine pourroit pourrir.

Vous devez faire cette semence au mois d'Août, & si toutes vos mesures sont bien prises, & que vous vous gouverniez à pro-

pos, plusieurs de vos graines fleuriront au mois de Mars ou d'Avril ensuite.

Nettoyez soigneusement vos planches de toutes les méchantes herbes, elles étouffent les graines dans leur naissance, & les déracinent quand on les enleve trop fortes.

Couvrez bien vos planches de graines pendant les gelées, & les découvrez au tems doux.

Continuez vos nettoyemens & arrosemens le Printems ensuite, & lorsque vos graines, qui sont devenues des pois ou de petits oignons, veulent sécher leurs fannes, déplantez-les avec grande patience, ou jettez la terre de leurs planches jusques au-dessous des pois dans un crible très-fin de fil d'archal, toute la terre passe & les pois demeurent; mettez-les sécher tout d'un coup en lieu très-sec avec leurs fannes & leurs racines, en les frotant entre les mains quand elles sont séches. Ces fannes & ces racines s'en vont en poussiere, les pois demeurent nets; vous les replantez par planches l'Automne suivant, & lorsqu'ils fleurissent vous parcourez vos planches, ce qui peut y avoir de doubles, que vous décrivez quand elles en valent la peine, & que vous devez conserver avec grand soin, parce que ce sont des espéces uniques que personne ne sçauroit avoir sans votre consentement: les belles fleurs uniques sont d'un bien plus grand prix que celles qui sont d'une même beauté, & qui sont communiquées.

ARTICLE VII.

Liste des Anemones à peluche.

L'*Albanoise*, est toute blanche, sinon un peu d'incarnat au fond des grandes feuilles & de la peluche.

Albertine, est de couleur de chair nue d'incarnat; aucuns la nomment *Parangon* ou *Passe scalla.*

Abicante, ses grandes feuilles sont d'un blanc sale, sa peluche est blanche à l'extrémité, couleur de rose; en Bretagne on la nomme *Carnée.*

Amarantine, ses grandes feuilles sont d'un rouge blafard, sa peluche d'un Amaranthe bru, sur laquelle vient par fois une houppe ou floquet incarnadin.

Angelique, est blanche à peluche gris de lin.

Asiatique, ses grandes feuilles sont blanches mêlées d'incarnadin; sa peluche est de couleur de grenade mêlée de blanc.

Asterie ou *Astrée*, est blanche mêlée d'incarnat, elle fait de grosses fleurs.

Augustine, ses grandes feuilles sont blanches, mêlées d'incarnat, sa peluche couleur de feu.

Blanche vulgaire, celle-ci est toute blanche, les fleurs en sont petites.

Bleu ou *quasi bleu*, sa fleur en son entrée approche du bleu, après elle s'éclaircit, & finalement devient gris de lin.

Boulonnoise, ses grandes feuilles sont blanches à fond incarnat, sa peluche entremêlée de blanc, d'incarnat, & citron : elle demeure long-tems en fleur ; sa peluche est fort bien rangée.

Briotte, a les grandes feuilles blanches, mêlées d'incarnadin, sa peluche toute incarnadine.

La Bury, est d'un blanc sale mêlé d'incarnat, sa peluche est fort étroite.

Candiotte, a les grandes feuilles d'un gris blanchâtre sur le fond incarnat, sa peluche incarnate, bordée de feuilles mortes verdâtres.

Cassandre, est toute de couleur de fleur de pêcher, plus haute en couleur que la Persiquine vulgaire.

Carnea grossa, est toute de couleur de chair incarnat, sa peluche assez large : elle a été élevée en Italie.

Cazette ou *Cassettanne*, a les grandes feuilles rouges bordées de couleur de souffre, sa peluche d'un haut rouge de feu.

Celestine, a les grandes feuilles blanches, sa peluche blanche, mêlée de citron, qui blanchit sur la fin.

Celidée, porte les grandes feuilles blanches mêlées d'incarnat, sa peluche celadon mêlé de couleur de rose.

Clitie, est d'une couleur de chair entremêlée d'incarnadin, sa peluche fort bien rangée à la maniere des soucis doubles, & c'est une des plus belles *Anemones* à peluche qu'on puisse voir.

Colombine, est toute d'une couleur, qui tire plus à la fleur de pêcher qu'au Colombin, ainsi elle a été mal nommée ; elle est fort vulgaire.

Cord ou *Violet* ou cinq *Couleurs*, a les grandes feuilles & la peluche rouge ; sa fraise ou cordon (qui croît plus qu'aux autres *Anemones*) devient de couleur violette tirant sur l'amaranthe, peu de jours avant qu'elle défleurisse : sa tige ne se soûtient pas bien droite, ce qui fait qu'on ne l'estime guéres.

Cramoisie, est d'un rouge brun velouté, sa peluche est fort bien rangée.

Damasine,

Damasine, eſt incarnate & blanche panachée diſtinctement ; c'eſt une des plus belles Anemones qu'on puiſſe voir.

Dorismene, a ſes grandes feuilles incarnates mêlées de blanc, ſa peluche rougeâtre.

Exiſtée, Perſiquine nouvelle & très-belle.

Extravagante, eſt ainſi nommée, à cauſe que ſa peluche eſt d'une figure toute extraordinaire, ſa couleur étant blanche, rouge & verte.

Gabrielle, ſes grandes feuilles ſont blanches, ſa peluche verte, blanche & incarnate.

Galipoli de Toulouze, eſt de couleur de feu mêlé de blanc.

Gayetane, les premieres fleurs ſont blanches à peluche pourpre ; mais les dernieres deviennent colombines mêlées de fleur de Pêcher.

Hériſſée, ſes grandes feuilles ſont rouges, & quelquefois mêlées de blanc ; ſa peluche eſt de couleur de feu.

Incarnadine d'Eſpagne, celle-ci porte le nom de ſa couleur qui eſt très-vive.

Joliveite, eſt de couleur de chair mêlée de rouge, ſa peluche couleur de brique.

Indique, ſes grandes feuilles ſont couleur de chair mêlées d'incarnat, ſa peluche celadon blanchiſſant, mêlées de rouge.

Juliane, a les grandes feuilles blanches mêlées d'incarnat ; ſa peluche eſt incarnate.

Limoſine, eſt de même couleur que l'extravagante, verd, rouge & blanc, & lui reſſemble aſſez du reſte.

Lionnoiſe, a les grandes feuilles & la fraiſe ou cordon verte, blanchâtre à fond colombin, ſa peluche colombine, à l'extrémité gris.

Mantuane, eſt de couleur de citron à fond incarnat.

Marguerite de Martelleti, eſt de couleur fiamete ; ſa peluche qui reſſemble aſſez bien à une fleur de Marguerite, eſt ſouvent entre-mêlée d'une autre peluche qui vient plus large que la premiere.

Mélidore, eſt toute de couleur de feu, brune à fond blanc.

Merveille de Bretagne, eſt moitié blanche & moitié cramoiſi.

Mételine, eſt d'un gris ſale mêlé de verd & d'incarnat.

Milanoiſe, eſt une Perſiquine qui fait de groſſes fleurs.

Moreſque, eſt d'un mêlé d'incarnat, ſa peluche eſt étroite.

Morette, eſt de couleur de chair, la peluche eſt blanche aux pointes rouges.

Morine, eſt d'un haut violet approchant du pourpre, tant en ſes grandes feuilles, qu'en ſa peluche.

Nantoiſe, eſt toute incarnate ; elle vient de belle hauteur.

Natolie, eſt blanche mêlée d'incarnadin, tant en ſes grandes feuilles qu'en ſa peluche.

Noiron, a les grandes feuilles rouges, ſa peluche rouge, mêlée d'une couleur noirâtre.

Olinde, a les grandes feuilles violettes, quelquefois bordées de blanc ; ſa peluche eſt toute violette.

Orientale, eſt d'un gris lavandé ; tirant ſur la couleur d'ardoiſe, tant en ſa peluche qu'en ſes grandes feuilles ; elle fait de groſſes fleurs.

Panne Iſabelle, on la nomme ainſi à cauſe que ſa peluche eſt de couleur Iſabelle ; ſes grandes feuilles ſont colombines, ou plûtôt couleur de pêcher : il faut remarquer que celle-ci eſt ſujette à dégénérer en ſa peluche, laquelle change par fois ſa couleur, & devient comme les grandes feuilles.

Pariſienne, a ſes grandes feuilles blanches ; ſa peluche au commencement eſt couleur de citron pâle, qui blanchit après.

Parmeſane, porte les grandes feuilles blanches à fond rouge, ſa peluche couleur de roſe incarnat & feuille morte jaunâtre.

Perſiquine, eſt toute de couleur de fleur de Pêcher ; ſa peluche bien rangée, eſt fort commune à Paris.

Picarde, nommée par quelques-uns *Junon*, eſt blanche, mêlée de couleur de fleur de Pêcher, tant en ſa peluche qu'en ſes grandes feuilles ; elle produit de groſſes fleurs.

Piedmontoiſe, ſes grandes feuilles & ſa peluche ſont d'un iſabelle tirant ſur l'incarnat.

Provençale, eſt verte & fleur de Pêcher aſſez belle.

Quadricolor, dite à Paris *Amaranthe régale* : Monſieur Morin en avoit de quatre eſpeces.

La premiere, porte ſes grandes feuilles rouges mêlées de blanc, ſa peluche d'une Amaranthe brune, & une houpe ou floquette rouge au milieu.

La ſeconde, porte ſes grandes feuilles toutes rouges, ſa peluche Amaranthe brune, ſa houpe d'incarnat bordé de blanc.

La troiſiéme, dite *Belle Françoiſe*, a les grandes feuilles blanches mêlées d'un peu de rouge ; ſa peluche eſt d'Amaranthe brune

comme les autres précédentes, ſa houpe incarnadine.

La quatriéme, a les grandes feuilles rouges mêlées de blanc, ſa peluche Amaranthe brune, excepté le milieu qui eſt incarnat ; celle-ci eſt la plus rare des quatre.

Renonculée, la couleur de celle-ci eſt toute de peluches larges, ne portant pas de grandes feuilles comme les autres Anemones ; elle eſt de couleur roſe ſeche, tirant au violet.

Régale, eſt rouge mêlée de blanc, principalement en ſes grandes feuilles.

Rouge vulgaire, celle-ci eſt toute rouge & fort commune.

La ſaint Carle, eſt d'un blanc ſale & rouge vers le fond : ſa peluche eſt fort déliée.

Sanguine de Martelletti, eſt toute rouge : ſa fleur n'eſt pas ſi grande que la Rouge vulgaire.

Scalla, a les grandes feuilles d'un blanc ſale, ſa peluche couleur de feu.

Sermonette, a les grandes feuilles & la peluche couleur de feu, entremêlée de chamois.

Synople, eſt toute carnée, différente toutefois de la *Carnea groſſa* ci-devant décrite.

Syrienne, ſes grandes feuilles ſont iſabelle pâle nué de carné, ſa peluche verd clair, nué auſſi de couleur de chair.

Toſcane, eſt un rouge blafard, mêlé quelquefois de feuille morte ; elle dure beaucoup plus long-tems en ſa fleur que beaucoup d'autres.

Tripolitaine, eſt de couleur de citron blanchiſſant, s'éleve haut de terre, & fait de groſſes fleurs.

Turquoiſe, eſt blanche à fond incarnat, tant en ſa peluche qu'en ſes grandes feuilles ; elle eſt très-tardive à fleurir, & fait ſes tiges hautes.

Victorieuſe, a ſes grandes feuilles couleur de chair, mêlée d'incarnat, ſa peluche feuille morte & incarnate.

Violette vulgaire, celle-ci en fleuriſſant eſt toute violette, mais après elle devient pâle & griſâtre ; les Italiens la nomment *Pavonaſſo*, les Flamans, *Cul de Tahon*.



CHAPITRE IV.

Des Baſſins.

IL y a des *Baſſins* de diverſes ſortes & de différentes couleurs; car il y en a de blancs, de jaunes, de pâles, de ſimples, de doubles, de grands, de communs, de hâtifs & de tardifs.

Les grands ſont de deux façons, les uns unis, & les autres ſéparés : les unis jettent ſix feuilles blanches & larges qui portent l'une ſur l'autre avec le gaudet au milieu de la même couleur.

Les ſéparés ont pareillement ſix feuilles blanches avec un petit gaudet de même couleur; mais elles ſont bien plus étroites & plus ſéparées, ne s'étendent pas ſi bien que les premieres.

Les petits ne différent des grands que par la petiteſſe de leurs fleurs.

Le pâle a les feuilles larges & bien unies, avec un gaudet couleur de citron.

Le jaune fait une fleur un peu plus petite, & a le gaudet un peu plus couvert en couleur.

Le double eſt le plus eſtimé, tant à cauſe de l'abondance de ſes feuilles, que parce qu'il eſt plus agréable à la vue; mais comme il eſt rare, il manque bien ſouvent à fleurir.

Les Baſſins veulent avoir du Soleil, de la terre comme les Potagers. Il faut leur donner la profondeur de ſix doigts, de la diſtance d'un demi pied. Au bout de trois ans les lever pour en ôter le peuple. Eux & les *Narciſſes* veulent être les premiers levés & les premiers replantés.

CHAPITRE V.

Du bouillon de Conſtantinople.

IL éleve ſa tige à deux pieds de hauteur ou environ; elle eſt entourée de pluſieurs taſſes, qui s'étalant & pullulant, jettent quantité de boutons, leſquels étant ouverts, forment comme une balle fleurie, & ſes fleurs qui ſont pleines de feuillages rouges, reſſemblent à des *Marguerites.* Cette fleur doit être

estimée, parce qu'elle est très-long-tems en fleur durant l'Eté.

Cette Plante veut être au Soleil, mais dans une terre grasse & détrempée. La racine se taille par morceaux, & dans le commencement du Printems on les met dans des pots à la profondeur de deux doigts, & on l'arrose bien; en Hyver on la retire dans un lieu chaud, & l'Eté quand elle est en fleur, on la met à l'ombre, pour faire durer les fleurs plus long-tems, & les rendre plus belles.

CHAPITRE VI.

Des Catilinettes ou Marguerites d'Espagne.

LEs *Catilinettes*, que quelques-uns appellent *les Marguerites d'Espagne*, élevent une tige qui se divise en plusieurs petites branches, qui se chargent de petits boutons longuets & marquetés, lesquels étant ouverts paroissent autant de petites boules rouges fort agréables à voir; elles ne demandent rien qu'un grand Soleil, une bonne terre & quantité d'eau.

CHAPITRE VII.

Des Clochettes.

LEs *Clochettes*, que quelques-uns appellent *Narcisses sauvages*, & les autres, *Narcisses bâtards d'Espagne*, différent non-seulement en grandeur & en figure, car il y en a de grandes, de petites, de simples, de doubles, mais encore en couleur; les unes sont jaunes-claires, les autres sont d'un jaune lavé, & quelques-unes blanchâtres.

La simple jette six feuilles, au milieu desquelles sort un gaudet qui est presque de la longueur d'un demi-doigt, étroit & rond par le fond, qui s'élargissant à l'ouverture, fait la figure d'une trompette ou d'une cloche.

La petite ne différe de la grande, que parce qu'elle est plus petite, lui ressemblant entierement en tout le reste.

La jaune lavée & la blanchâtre, hors la couleur, ne different en rien de la précédente.

Il y a quatre sortes de Clochettes doubles; sçavoir, trois

grandes & une petite. Les grandes différent ainſi.

La premiere fait une fleur ſemblable au Narciſſe roſat ; quoique le gaudet de celui-ci ſoit plus rond que celui de l'autre.

Cette fleur pour l'abondance de ſes feuilles eſt fort ſujette à ſe dépecer.

La ſeconde eſpece fait ſortir du fond de ſon gaudet un bouquet de feuilles aſſez touffu.

La troiſiéme a deux gaudets dans l'autre, ce qui la rend très-agéable.

La petite eſpece double ouvre un tour ou deux de feuilles, au milieu deſquelles s'éleve un gaudet avec d'autres feuilles aſſez plaiſantes à voir.

Les Clochettes ſe doivent planter au Soleil, dans un terroir comme pour les Potagers; il ne leur faut que quatre doigts de profondeur & la moitié d'un empan de diſtance; on les leve tous les trois ans pour les décharger de leurs cayeux.

Comme les eaux ou les neiges les font ſouvent crever, il faut en ce cas en revêtir les boutons avec de petites robes de cartes ou autre choſe légere, & les arroſer doucement.

CHAPITRE VIII.

Du Col de Chameau.

LE *Col de Chameau* eſt ainſi nommé, parce qu'en fleuriſſant il panche la tête, & courbe le col comme un Chameau; il eſt autrement appellé *Narciſſe à la tête longue*, ou *Narciſſe couronné.* Il s'en trouve de trois ſortes, de blanc ſimple, de double, & de blanc pâle.

Le blanc ſimple étend ſix feuilles, du milieu deſquelles s'éleve un gaudet, dont l'extremité eſt bordée d'un petit trait rouge.

Le blanc pâle a la fleur plus petite, mais il porte auſſi bien davantage, en faiſant quatre ou cinq ſur chaque tige.

Le blanc double, à cauſe de la plénitude de ſes feuilles & de ſon gaudet doré, orné d'une ligne rouge qui l'environne, enfermé d'une couronne, peut juſtement être appellé *le Narciſſe couronné*, car il eſt de tous, pour ſa figure, ſa plénitude & ſa bonne odeur, le plus beau & le plus eſtimé.

Il y en a beaucoup qui nomment cette fleur, *Roſe de Notre-Dame*,

Cette fleur dans toutes ses trois especes, ne veut pas avoir beaucoup de Soleil; elle se plaît dans un fond de bonne terre grasse & détrempée, de la profondeur de quatre doigts, un demi empan de distance; il la faut recouvrir avec la terre à potager pour la faire plus facilement fleurir: on les tire tous les trois ans pour en détacher les cayeux.

CHAPITRE IX.

De la Consoude Royale.

CETTE Plante est nommée *Trachelio d'Amérique*, & par plusieurs, *la Fleur du Cardinal*; elle pousse sa tige comme une Asperge, & quelquefois elle se divise en plusieurs petites branches, qui se chargent d'une infinité de fleurs si-bien arrangées, qu'elles semblent un panache; elles sont toutes d'une certaine couleur qui donne dans le rouge-brun, de sorte que ces fleurs semblent être de Veloux; elle est semblable à *l'Eperon de Chevalier*, elle est simple.

Elle aime le grand Soleil, une terre grasse & détrempée; elle se conserve mieux dans des pots à la profondeur de deux doigts. Quand on l'arrose, on l'oppose promptement au Soleil. L'Hyver on la serre dans un lieu chaud & aëré. On la leve tous les ans au mois de Février pour en ôter le peuple, que l'on met dans d'autres pots pour en avoir de la race.

CHAPITRE X.

De la Cornette.

LA *Cornette*, comme un Arbrisseau, a plusieurs petites branches qui portent quantité de fleurs faites comme les gaudets des *Clochettes* doubles; elle est violette par les bords, & tire au rouge. Elle a une bonne odeur, & comme elle vient de graine, on la reseme tous les ans.

CHAPITRE XI.

De la Couronne Impériale.

CETTE fleur eſt encore appellée *Lys Royal.* Elle jette au-deſſus de ſa tige, comme une petite touffe de feuilles qui produit de très-agréables fleurs, qui pouſſent autour de cette verdure, & pendant en bas, forment une *Couronne*, que l'on appelle *Impériale*. Ces fleurs qui reſſemblent à des Lys, quoiqu'ils n'ayent pas les bords renverſés, & qu'ils ne s'écartent pas tant à l'ouverture, ne viennent pas toujours dans un nombre égal, parce que quelquefois il en fleurit peu, & quelquefois beaucoup. Elles ne ſont pas auſſi toujours de même couleur, parce que tantôt elles ſont jaunes, & tantôt orangées, &c. Ce n'eſt pas ſeulement dans la couleur que cette *Couronne* eſt changeante, mais auſſi dans l'ordre & l'arrangement de ſon tour; car il y en a à un, à deux & à trois étages. Du milieu des fleurs il s'éleve de certains petits brins jaunes au nombre de ſept, dont celui du milieu eſt plus long & plus gros par le bout que les autres. Chaque feuille de cette fleur a dans le fond une certaine humeur aqueuſe, qui forme comme une perle très-blanche, qui diſtile après peu à peu des gouttes d'eau très-nettes & très-claires. Enfin cette fleur eſt très-agréable à la vûe, mais bien loin de plaire à l'odorat, elle eſt extrêmement puante.

La *Couronne Impériale* ne veut de Soleil que médiocrement, une terre à Potager, la profondeur & la diſtance de quatre doigts. Comme l'oignon n'a point de robe, & qu'il eſt fort tendre, il ne faut le lever de terre que pour en détacher les cayeux, ce qui ſe fait au mois de Septembre, où on les replante auſſi-tôt; & ſi on les veut tenir hors de terre, il les faut ſerrer dans des boëtes, & les envelopper dans du papier.

CHAPITRE XII.

Du Cyclamen.

OUTRE le *Cyclamen* rouge commun que l'on voit venir en quantité de ſoi-même dans les champs, il s'en trouve enco-

re de quatre especes, de blanc, dont il y en a un qui est tout blanc, & un autre qui a l'extrémité rouge ; tous deux ont la fleur simple. La troisiéme espece est double, & toute remplie de feuilles : toutes ces trois fleurissent au Printemps, & ont une odeur très-agréable. Il y en a encore un blanc qui fleurit en Automne, qui, quoique sans odeur, ne laisse pas d'être fort estimé.

Le *Cyclamen* du Printemps veut être au Soleil, & celui de l'Automne se plaît à l'ombre; mais il leur faut à tous deux une bonne terre, grasse & légere. On les plante à deux doigts de profondeur dans de grands pots, dans lesquels quand la racine se sera tellement multipliée, qu'elle les remplira, ce qui se connoît à l'épaisseur des feuilles, on en leve en motte une partie, que l'on replante dans d'autres pots.

Ses racines se multiplient, ou en les coupant après que les feuilles sont tombées, ou en les semant. De ceux qui se coupent, chacun doit avoir un œil entier, & qui ne soit point entamé. Il faut recouvrir de cire d'Espagne ceux que l'on coupe, & les ayant replantés, il leur faut mettre de la terre maigre tout proche, mais tout le reste doit être de terre grasse & légere ; & afin que la grande humidité ne leur nuise pas, il ne les faut arroser que quand ils auront commencé à pousser.

Pour les faire venir de graines, on fait ainsi. On fait sortir la graine qui est dans le bouton. Celui du Printemps se semera au Printemps, & celui de l'Automne en Automne, dans des pots préparés avec de bonne terre pour cet effet; après quoi il faut les mettre au Soleil, & on ne les transplante qu'au bout de trois ans.

CHAPITRE XIII.

Du Dictame.

Dioscoride & *Theophraste* font mention de trois sortes de *Dictame ;* mais pour nous qui nous arrêtons plûtôt à la beauté des fleurs, qu'à l'usage de la Médecine, nous n'en distinguons que deux, qui ornent particulierement nos Jardins, sçavoir celui de Candie & le nôtre. Ils produisent tous deux plusieurs petites branches menues, qui s'élevent jusqu'à deux pieds de hauteur ou environ, revêtues de feuilles qui sont très-bien arrangées deux à deux tout autour. Les plus hauts produisent à leur extrémité des panaches de fleurs : celui de *Candie* est rougeâtre, & *le nôtre* est blanc. Ils

ſont d'autant plus à eſtimer, qu'ils ont une qualité merveilleuſe ; elle eſt telle que les fleurs qui ont été meurtries ou bleſſées ſur le pied, quoiqu'elles fuſſent ſans odeur, pour peu qu'on les y faſſe toucher, il leur communiquera la ſenteur qu'il exhale, & qui, pour être forte, n'en eſt pas moins agréable. Il demande une culture ordinaire.

CHAPITRE XIV.

De l'Eternelle.

LES feuilles & la tige de cette plante ſont d'une certaine couleur verte blanchâtre. Au haut des tiges, il vient de petites fleurs ramaſſées en bouquets, qui ſont autant de petits boutons jaunes de paille ; & d'autant que la fleur quoique coupée de deſſus le pied, ſe conſerve fort long-temps ſans changer de couleur, on la nomme *Eternelle*. Il ne lui faut que la culture commune & ordinaire.

CHAPITRE XV.

De l'Ecarlatte ou Croix de Chevalier.

CETTE fleur, que quelques-uns appellent *Reine des plantes*, à l'extrémité de ſa tige produit quantité de petits boutons, qui forment comme un paraſol, leſquels s'étant ouverts, ſemblent autant de petites croix d'écarlate, & c'eſt pour cette raiſon qu'il y en a qui la nomment la Croix de Chevalier.

Elle veut beaucoup de Soleil, une terre à potager : on l'arroſe quand elle en a beſoin.

CHAPITRE XVI.

De la Fritelleria.

ELLE eſt encore appellée *Narciſſe Chaperonné*, du nom de celui qui l'a trouvée. D'autres la nomment *Lys Marbré*, & d'autres, *Meleagaride*, qui veut dire *Poule d'Afrique*, parce qu'elle eſt tachée comme cet animal.

Du haut de ſa tige il pend deux fleurs en forme de clochettes, tachées de couleurs en forme d'échiquier ; mais il y en a qui ne ſont que d'une ſeule couleur, leſquelles ont les côtes blanchâtres,

ſur leſquelles s'étend une certaine ligne verte juſqu'au milieu de la feuille, & du milieu de la fleur il s'éleve de petits filets entre ſix petits brins jaunes, qui ſemblent couverts de pouſſiere.

La *Fritelleria* eſt plus ſûrement dans les grands pots que dans des planches. Elle ne veut pas trop de Soleil, une bonne terre graſſe & détrempée, la profondeur de trois doigts, & on la leve au mois de Septembre.

CHAPITRE XVII.

Des Gans.

LE *Gan* eſt une fleur qui vient de graine; il s'en trouve de trois couleurs; car on en voit de *blanc*, de *rouge* & d'*incarnat*. La feuille de cette fleur eſt comme la bouroche, ſinon qu'elle eſt plus grande & moins rude : la tige qui s'éleve quelquefois à trois pieds de terre, ſe couvre dès le fond de quantité de boutons qui font comme une longue pyramide; & quand les fleurs ſont ouvertes, il ſemble que c'eſt autant de gans; c'eſt pourquoi on leur a donné ce nom par le rapport de leur figure.

Cette plante veut beaucoup de Soleil, une terre à potager : on l'arroſe quand elle en a beſoin.

CHAPITRE XVIII.

Geneſt blanc.

CE *Geneſt* s'éleve ſi haut & ſi proprement, qu'on le pourroit compter avec les Arbres : il pouſſe pluſieurs branches deſquelles s'éleve une quantité de petits brins délicats & pointus, qui s'étendent juſqu'à la hauteur d'un pied & demi, ou deux pouces, & ces brins jettent de certaines petites feuilles faites comme celles de la rhue, & des fleurs en grande quantité, qui ſont rouges par le fond & toutes blanches au reſte, leſquelles étant de près attachées aux branches, ſemblent autant de perles deſtinées pour leur ornement.

Ce *Geneſt* veut le Soleil médiocrement, une terre à potager : dans les chaleurs il faut l'arroſer, parce qu'il vient de graine; on en ſeme, & comme ſa ſemence a l'écorce dure, on pratique pour l'at-

tendrir les regles qui ont été données ci-devant dans le Chapitre des graines, dans la Premiere Partie de cet Ouvrage.

CHAPITRE XIX.

De la Giroflée.

LA *Giroflée* éleve sa tige, & a ses feuilles faites comme la sauge, à l'extrémité des branches & dans les nœuds par-ci par-là; il y vient quantité de fleurs ramassées en bouquet. Il y en a de blanches, de rouges & d'autres couleurs.

Elle veut la même culture que les Oeillets, & pour en avoir du plant, il en faut semer la graine.

CHAPITRE XX.

De la Gigantine ou Farnesienne.

ELLE éleve sa tige à la hauteur d'un homme, & jette plusieurs branches, qui se divisent encore en d'autres plus petites. Ces branches produisent grande quantité de fleurs jaunes: les feuilles qui sont autour sont frisées dans le milieu, & pendent à de petites queues. Elle fleurit dans l'Automne.

Elle aime le grand Soleil & une terre grasse & humide: on la plante à quatre ou cinq doigts, & tous les deux ans on la leve pour la détaler. Il faut l'arroser dans le temps.

CHAPITRE XXI.

Des Jacinthes.

LES *Jacinthes*, pour leur diversité, sont comme autant de Prothées dans les Jardins, qui font agréablement la guerre avec les Narcisses; car il s'en trouve de tant de sortes, & de si différentes couleurs, que c'est une merveille.

Ces fleurs semblent de petits gaudets, qui sortent de leur tige attachés séparément chacun sur une petite queue. Elles forment par en bas un petit bouton, au-dessus duquel il s'éleve comme de petits canaux plus étroits, qui s'élargissant à l'ouverture avec certaines petites feuilles découpées & renversées, font la figure d'au-

tant de petits lys. Elles fleuriſſent la plûpart tout autour de la tige, les unes plus drues, les autres plus claires.

Il y en a qui n'amenent que peu de fleurs, & d'autres qui fleuriſſent en abondance, que l'on appelle pour ce ſujet *Polyanthes*, c'eſt-à-dire, bien fleuries. Les unes ont des gaudets communs, & les autres en ont de plus grands, & on les appelle *Orientaux.*

Il y en a qui ont des feuilles & d'autres qui n'en ont point : il y en a de ſimples & de doubles. Il s'en trouve de hâtifs, de communs & de tardifs.

La couleur en eſt ſi différente, que l'on en voit de blancs, qui ont le gaudet incarnat, de rouges, de lavés, de bleus, de cendrés, de couleur de roſmarin, de verts & de pluſieurs autres couleurs; de ſorte qu'il ne faut pas s'étonner ſi étant ſi différens les uns des autres, ils ne demandent pas tous une ſemblable culture. C'eſt pourquoi nous les diviſerons en trois ordres pour plus grande facilité.

Nous mettrons dans le premier rang ceux qui demandent une culture générale.

Dans le ſecond, ceux qui en veulent une particuliere, & dans le troiſiéme, nous ne parlerons que des *Jacynthes*, qui ont été apportés des Indes.

ARTICLE I.

Premier ordre des Jacynthes.

LEs *Jacynthes* que nous mettons dans le premier rang, ſont le blanc commun, le blanc dont le gaudet eſt incarnat, *le blanc clair*, qu'on appelle le *Jacynthe du Parfumeur*, *le bleu tirant au roſmarin*, *le bleu couvert*, qui eſt de la couleur d'une Turquoiſe, & très odoriférant; on l'appelle le *Jacynthe* de *Bizance* ou de *Conſtantinople : le cendré*, *le violet hâtif*, *le violet à feuilles friſées*, nommé *le riche cramoiſi*, *le violet marbré*, *le bleu mourant double*, qui a quantité de petites feuilles.

Tous les *Jacynthes* ci-deſſus nommés, veulent être expoſés au Soleil, demandent la terre comme celle des Potagers. Il leur faut donner la profondeur d'un demi-pied, & autant de diſtance de l'un à l'autre. Au bout de trois années on les leve pour les décharger d'une très-nombreuſe multiplication.

ARTICLE II.

Second ordre des Jacynthes.

CEUX que nous mettons dans le fecond rang, font *le blanc hâtif*, *le blanc tardif Oriental*, *le Violet feüillu*, *l'incarnat lavé tardif*, *le bleu Polyanthe*, *le verd double*, *le refineux* ou *grenu*, *le Cyprès*, *le blanc de Flandres*, *l'incarnat tardif*, *le Turquois* & *le tanné d'Efpagne.*

Le Jacynthe blanc hâtif fe plaît affez au Soleil, dans une terre comme celle des potagers : il lui faut quatre doigts de profondeur & un empan de diftance ; & d'autant qu'il multiplie beaucoup, il faut le lever tous les deux ans pour en ôter les cayeux.

Le blanc tardif Oriental veut auffi un lieu expofé au Soleil, & une terre de même que le précédent ; la profondeur d'un demi-pied & autant de diftance ; celui-ci fe leve tous les ans dès que les feuilles en font feches, parce qu'il a l'oignon fort tendre ; de forte que fi on le laiffe en terre, ou le Soleil le brûle, ou l'eau le pourrit.

Le Violet feüillu & *l'incarnat lavé tardif* demandent la même culture que le précédent.

Le Bleu polyanthe veut le Soleil, une terre neuve & maigre, un demi-pied de profondeur & autant de diftance : il faut en recouvrir les oignons avec deux doigts de bonne terre graffe & bien détrempée, afin que la maigre qui eft deffous, empêche la pourriture, & que la bonne & graffe de deffus leur donne un aliment tempéré : il faut les lever tous les trois ans pour en ôter les cayeux.

Le vert double fe plaît plus à l'ombre qu'au Soleil, parce que le grand Soleil l'éclaircit tellement qu'il devient cendré. Il veut le terroir des potagers, un demi-pied de profondeur, & autant de diftance. Il s'éleve comme le précédent.

Le réfineux ou *grenu*, qui étend fes fleurs en forme de grapes, demande du Soleil, la terre, la profondeur, la diftance, & levé comme les autres ci-deffus.

Le Cyprès, qui eft un Jacynthe femblable à l'Arbre de ce nom, eft encore appellé *Jacynthe de Sienne*, parce que c'eft dans le Jardin du Duc de Sienne qu'on dit qu'il a été premiérement élevé. Il ne veut pas beaucoup de Soleil, mais une bonne terre forte, la profondeur de quatre doigts & un empan de diftance. Il ne veut point être mêlé avec d'autres fleurs, & veut être levé comme ceux ci-deffus.

Le blanc de Flandres, *le Turquois & l'Incarnat*, ne veulent pas beaucoup de Soleil, demandent la profondeur de trois doigts, & quatre de distance; & comme les oignons n'ont point de robe, & qu'ils sont fort petits, ils ne sont pas trop bien hors de terre; c'est pourquoi il ne les en faut pas tirer, mais seulement ôter les cayeux.

Le Tardif jaune d'Espagne demande l'ombre, une bonne terre forte. Il faut le planter & le lever de la maniere des autres.

ARTICLE III.

Des Jacynthes d'Inde.

IL y a deux sortes de Jacynthes qui ont été apportés des Indes en ce Pays-ci. Le premier est le *Polyanthe étoilé*, qu'on appelle encore le *Jacinthe du Pérou*. Il produit à l'extrémité de sa cime, comme un gros épi composé de plusieurs boutons, qui s'écartant & se séparant les uns des autres, forment un bouquet rempli d'étoiles, varié d'incarnat blanc & bleu: il est vrai qu'ils ne fleurissent pas tous à la fois, mais ils commencent par le bas, & quand les uns fleurissent, les autres passent; c'est ce que nous appellons *Jacinthes des Poëtes*.

Cette fleur veut être à l'ombre, une terre de potager, quatre doigts de profondeur & un empan de distance; & parce qu'elle multiplie beaucoup, il en faut lever l'oignon tous les ans.

La seconde espece de *Jacinthe d'Inde*, c'est la *Tubéreuse*. Voyez ci-après au Chapitre de la *Tubéreuse*.

CHAPITRE XXII.

Des Jasmins.

IL y a plusieurs especes de Jasmins; car outre le *jaune sauvage* & le *blanc commun* nous avons encore celui d'*Espagne double*, celui d'*Arabie*, *d'Amérique & le grand Jasmin d'Inde*, qui a la fleur toute rouge, & celui de *Catalogne*.

Ce *Jasmin de Catalogne* produit dans l'extrémité de ses branches une si grande multitude de fleurs, qu'il y en a abondamment pendant tout le Printemps & l'Automne. Il est d'un blanc pâle, qui devient à la fin taché de marques incarnates: chaque fleur a cinq ou six feuilles en ovale une fois aussi grandes que celles du Jasmin commun: il a très-bonne odeur.

Le *Jasmin d'Espagne double* est de la même couleur, & a aussi cinq ou six feuilles partagées en étoiles, du milieu desquelles, il

s'en éleve encore trois ou quatre, qui le resserrent quelquefois comme une petite balle. Il sent aussi très-bon, mais il a l'odeur plus forte que le précédent. Cette fleur se maintient quatre ou cinq jours dans sa beauté sur la plante, de laquelle elle ne tombe jamais, mais elle seche dessus, & par fois les boutons se r'ouvrant, fleurissent une seconde fois.

Le Jasmin d'Arabie, que les Arabes appellent *Zambach*, & que d'autres nomment *Lylas d'Arabie*, parce que peut-être qu'il a les feuilles semblables à notre Lylas blanc, mais sans tranches autour de l'ouverture.

Il fleurit au Printemps, & pendant tout l'Automne ; les fleurs en sont d'un blanc pâle, qui jaunit dans le fond ; elles naissent au haut des branches & sont délicates, attachées à leurs petites queues. Elles ont deux tours de feuilles, au nombre de neuf ou douze tout au plus, avec un petit tuyau, & exhalent une merveilleuse odeur, qui approche beaucoup de celle de la fleur d'Orange.

Le Jasmin d'Amérique, appellé en ce pays-là *Quamoclit*, & autrement par quelques-uns, comme l'Américain, *le Jasmin rouge d'Inde*, *le Jasmin à milles feuilles*. Cette plante porte à chacune de ses branches une fleur ou deux de couleur de rose seche, mêlée de quelques lignes d'autre couleur, & ayant cinq filets pâles. Ces fleurs s'étendent en tuyau, & puis à l'orifice elles se partagent en cinq quartiers : elles fleurissent au commencement du mois d'Août, & ne finissent qu'au mois de Septembre. Cette plante est pleine de nœuds, de branches & de feuilles qui semblent des plumes, éleve & étend si bien ses branches, qu'on en peut facilement couvrir quelque tonnelle que ce soit.

Le grand Jasmin d'Inde jette une grande abondance de boutons dans l'extrémité de ses branches qui pendent en bas, tous lesquels boutons se resserrant ensemble, font un bouquet tout rouge ; & étans crûs à la grandeur d'un demi-doigt, ils s'ouvrent, & de leur ouverture sortent comme des tuyaux de la longueur d'un doigt, d'une couleur jaunâtre, menus par en bas, plus gros par le milieu, & un peu plus serrés par le col, qui renverse cinq feuilles découpées, & fait la figure d'un Lys : il sort du fond quelques brins jaunâtres, dont celui du milieu, qui est blanchâtre, est plus long que les autres. Ceux qui ont de petites lignes de couleur dorée, peu à peu se couvrent de rouge, & se chargent tellement de cette couleur, qu'ils semblent de velours. Cette plante fleurit l'Eté, & ne contribue pas peu pour-lors à l'ornement des Jardins.

Le Jasmin jaune odoré d'Inde, qui pousse des branches dès le bas du pied jusqu'à la cime, desquelles naissent les fleurs attachées à leurs queues comme le Jasmin commun, mais arrangées d'une telle maniere, que chaque cime de branche semble un bouquet de fleur fait à plaisir, est jaune, & quoiqu'il ait les fleurs plus petites que le Jasmin de Catalogne, elles durent pourtant plus long-tems, outre qu'à mesure que la plante profite, les fleurs s'augmentent d'année à autre. Il sent bon non-seulement frais, mais aussi quand il est flétri & séché.

Puisque les Jasmins sont des fleurs délicates de leur nature, on doit avoir un soin particulier de les cultiver régulierement.

Le Jasmin de Catalogne veut un grand Soleil, l'aspect du Levant, une terre grasse & détrempée, & être arrosé souvent. Il se conserve mieux dans des pots qu'en pleine terre. Pour en perpétuer l'espece, on en ente des brins sur des Jasmins communs, qui doivent être plantés plus de six mois auparavant dans des pots : on les plante au mois d'Octobre, & les meilleurs sont ceux qui ont le plus de racines, qui sont plus unis & qui ont moins de nœuds : le brin doit être de la grosseur d'un doigt. A la fin de la Lune de Mars il faut enter ceux d'en bas, & ceux qui sont plus proches du pied sont les meilleurs ; après en ayant ôté tout le germe avec des ciseaux, on coupe l'œil de tous les germes, & faisant ainsi ils redoubleront & porteront quantité de fleurs. On les replante tous les ans dans la même terre à la fin de la Lune de Mars: il le faut arroser quand il en a besoin. On le taille ric à ric de la tête de l'ente ; on le peut enter en écusson au mois de Juin & au mois de Juillet: l'Hyver il le faut serrer de peur du froid ; & s'il est en pleine terre, il faut le couvrir avec des nattes, des planches ou couvertures propres à cela.

Le Jasmin d'Espagne, étant de la même espece, demande la même culture.

Le Jasmin d'Arabie demande la même situation, la même culture & les mêmes sujettions. Il a pourtant cela de plus, que tous les ans on lui coupe les brins, comme il a été dit du Jasmin de Catalogne, lesquelles branches ainsi coupées, se redoublent. La seconde année on les taille, leur laissant les branches un peu plus longuettes : continuant la troisiéme & la quatriéme année à les tailler : on les laisse toujours plus longues, jusqu'à ce qu'elles paroissent assez grosses pour ne leur ôter que le bois sec & le mauvais.

Le Jasmin d'Amérique se resseme tous les ans, parce qu'il ne s'en-

te pas: & comme la graine en est trop dure, il la faut laisser infuser dans l'eau au Soleil jusqu'à ce qu'elle s'enfle, & en plantant après deux ou trois dans chaque pôt, en bonne terre grasse à la profondeur de deux doigts: ce qui se doit faire aux mois de Mai & de Juin au commencement de la Lune. Il la faut continuellement arroser sur le milieu du jour pour la faire lever par la chaleur du Soleil, l'humidité de l'eau & la bonté de la terre en huit jours de tems. Quand elle s'est élevée de deux doigts, on leve la terre en motte qui y tient, & l'on n'y en laisse qu'une, & celles qu'on a tirées se replantent à part dans d'autres pots, après quoi il les faut toujours arroser, même il est bon de mettre les pots dans des seaux, & arroser encore la terre par-dessus.

Il faut lui disposer des supports; afin qu'il se puisse facilement élever, & quand il est élevé, on coupe toutes les extrémités pour lui donner plus de force, & lui faire rejetter plus de fleurs.

La culture du *grand Jasmin d'Inde* est semblable à la précédente; c'est pourquoi il lui faut aussi préparer une perche ou quelque bois pour lui lier du fil de fer, dont les nœuds ne se pourrissent pas: il veut être en bonne terre; on l'arrose abondamment tous les soirs au Printems & dans l'Eté.

Pour le perpétuer avant que les boutons grossissent dans le Printems, on en coupe un brin, qui doit avoir trois yeux, on le ratisse un peu avec le couteau par bas, puis on le plante jusqu'au deuxiéme œil, desorte qu'il n'y a que le troisiéme qui est hors de terre, ainsi il prend promptement racine, & pousse du verd & des fleurs en peu de tems.

Le Jasmin jaune d'Inde, pour être perpétué doit être cultivé de cette maniere. On choisit une des branches les plus basses, & sans la détacher de la plante, on la coupe proche du pied environ d'un doigt; cette entaillade faite en dehors doit aller jusqu'à la moëlle en travers, & commencer en dessus; & l'ayant un peu entr'ouvert, on y met une petite pierre, puis on recouvre la plaie avec un peu de craye détrempée ou de terre glaise. Il faut remettre au-dessus du pot des morceaux de tuile, pour empêcher que la terre que l'on met pour couvrir l'entaillade, ne tombe: après l'avoir bien arrosée, on la met au Soleil, à l'abri de la bize: il faut le retirer du froid pour peu qu'il en fasse, parce qu'il le craint plus que toute autre chose. Au bout de l'an la racine provignée ayant pris des racines du pied, se replante promptement en bonne terre dans des pots que l'on a préparés exprès, & par cette industrie on supplée au

défaut de la nature de cette plante qui ne graine point.

CHAPITRE XXII.

Des Jonquilles.

QUOIQU'IL y ait grand nombre d'especes de Jonquilles ; elles se réduisent pourtant à douze, qui sont les plus singulieres & les plus estimées, elles se nomment,

La *Jonquille de Lorraine*, la *Jonquille recoquillée*, la *Jonquille au grand gaudet*, les *Jonquilles d'Espagne*, *grande & petite*, *la simple & double*, font toutes d'un jaune clair.

Outre celles-ci il y a encore *la grande Jonquille blanche & la petite, la blanche à gaudet citronné, & la blanche & la verte d'Automne.*

La Jonquille de Lorraine unie a six feuilles d'un beau jaune clair, qui portent les unes sur les autres, & c'est pour cette raison qu'elle est appellée unie : elle a le gaudet au milieu, qui s'éleve de la grosseur d'un demi doigt, & est frisée par le bord : elle n'apporte pas beaucoup de fleurs, mais elle supplée bien à ce défaut par la vivacité de sa couleur, & parce que c'est celle de toutes les Jonquilles qui est la plus durable & la plus assurée.

La Jonquille recoquillée est ainsi appellée, parce que le bord de ses feuilles se renverse. Elle est différente de la précédente dans son gaudet, qui est plus large & moins plissé ; comme aussi dans sa couleur qui est plus couverte, & outre cela elle est bien plus couverte dans sa fleur.

La Jonquille au grand gaudet est ainsi nommée, parce que son gaudet, qui est également rond & beau, est pourtant beaucoup plus long que celui des deux autres especes ci-dessus, bien que ses fleurs & ses feuilles qui sont découpées en étoiles, soient plus étroites.

Les Jonquilles d'Espagne, ainsi dites parce qu'elles ont été apportées d'Espagne, sont infinies dans la diversité de leurs fleurs, parce qu'il y en a qui les apportent grandes, d'autres petites, les unes claires, les autres plus pleines ; elles sont pourtant toutes de la même couleur, qui est un beau jaune clair, & ont une très-agréa-

La grand

d'Espagne*e Jonquille blanche* est différente de la grande simple

sent rien. , pour la couleur & pour l'odeur, parce que celle-ci ne

La petite blanche, différe aussi de celle d'Espagne, en ce qu'elle a la fleur étroite, & qu'elle est sans odeur.

La blanche au gaudet citroné, ne différe de la grande blanche, que parce qu'elle a le gaudet d'une autre couleur: cette même Jonquille produit quatre ou cinq fleurs blanches, qui tirent à une couleur blanchâtre, avec le gaudet au milieu, mais un peu plus obscur. On l'appelle encore *Jonquille de Mouton*, parce qu'elle pend en bas, & rebrousse ses feuilles en haut, & ainsi fait la figure d'un mouton qui cornaille.

La Jonquille blanche d'Automne jette trois fleurs blanches qui n'ont pas grande odeur; elle pousse sa tige avant ses feuilles.

La Jonquille verte étoilée, qui vient aussi en Automne, a les feuilles découpées en étoiles: elle fleurit avant que de jetter aucun verd du pied.

Les Jonquilles ne veulent avoir du Soleil que médiocrement, & demandent une terre qui ne soit ni forte ni légere; la profondeur de trois doigts, & autant de distance; on les leve tous les trois ans pour en ôter le peuple.

La blanche & la jaune double sont mieux dans des pots que dans des planches. Elles veulent un fonds de terre grasse & détrempée; mais le lit sur lequel on les plante doit être d'une terre maigre, dans laquelle ayant couché les oignons, on les recouvre de même terre légere & maigre, à la hauteur d'un pied de terre bien grasse.

Quand la terre est un peu séche, ces Jonquilles veulent être legerement arrosées, parce que cela les fait merveilleusement profiter.

Il ne les faut lever que pour en couper les filets & les cheveux, & cela se doit faire au mois de Septembre. Il faut les replanter aussitôt, parce que ces petits oignons sont hors de terre comme les petits enfans à la mammelle, qui souffrent beaucoup quand ils sont éloignés du sein de leur mere.

Néanmoins si on les veut garder quelque peu de tems hors de terre, on le peut faire; mais il les faut envelopper dans du papier, & les serrer dans des boëtes.

CHAPITRE XXIV.

De l'Iris.

IL y a plusieurs sortes d'Iris, car il y en a de communs, de Perse, de simples & de doubles.

Le ſimple au haut de ſa tige étend ſes feuilles, dont les unes ſont renverſées, & les autres ſe tiennent droites. Il ne porte qu'une fleur ou deux, & change de couleur & de figure, en quoi il n'eſt pas ſtable.

Le double a les feuilles du milieu petites & redoublées. Il change auſſi de couleur & de figure.

L'Iris de Perſe eſt aſſez agréable, il a la tige courte & tendre ; il écarte trois feuilles, d'un bleu enfoncé, qui ſe renverſent & ſont traverſées par le milieu d'une ligne orangée & d'une autre violette; les autres trois feuilles du milieu ſe tiennent droites, & ſont d'un bleu clair. Il fleurit dans l'Hyver,& ne fait pas plus de ſept ou huit fleurs, dont l'une paſſe pendant que l'autre fleurit.

Il y a une autre eſpece d'Iris qu'on appelle *de Portugal* ou *d'Andalouſie*, parce qu'il eſt venu de ce Pays-là : cet Iris jette du haut de ſa tige douze ou quinze fleurs attachées fort court, ſur de petites queues de double couleur, parce que quelquefois elles ſont d'un bleu couvert,& d'autres fois d'un blanc de lait, & ſont faites comme les autres *Iris*, ayant ſix feuilles, dont il y en a trois en dedans, & trois en dehors qui ſe renverſent. Elles fleuriſſent au milieu de l'Hyver.

L'Iris aime à avoir médiocrement du Soleil, une terre à potager, trois doigts de profondeur, & autant de diſtance.

Liſte des Iris bulbeux.

LES *Iris bulbeux* portent ordinairement neuf feuilles en chaque fleur; les extrémités des trois feuilles qui s'inclinent & panchent vers la terre, ſe nomment *Mentons :* les trois qui ſont jointes à celles-ci, & dont l'extrémité ſe releve en haut, ſe nomment *Langues*, & les trois ſupérieures qui s'élevent au-deſſus des autres pour former la fleur, ſe nomment *Etendars* ou *voiles*. Il faut remarquer que tout *Iris bulbeux* aux feuilles étroites, porte une marque jaune aſſez large, & au milieu de chaque menton ce qu'on nomme *Ecuſſon jaune*,duquel il ne ſera pas fait mention ci-après,parce qu'il eſt commun à tous les Iris, & auſſi pour éviter les redites.

La variété des couleurs qui ſe rencontre aux Iris eſt grande, provenant en partie des divers climats où ils ſont élevés, & c'eſt delà que ſont venues tant d'eſpeces différentes, & qui ont pris différens noms, ou de ceux qui les ont élevés les premiers de graine, ou des Pays d'où ils ſont venus ; ce qu'on pourra remarquer en ceux qu'on va décrire.

L'iris Agâté, a les mentons & les langues d'un jaune doré mêlé de terre d'ombre, les étendars gris, panachés de violet.

L'iris d'Afrique, a les mentons jaunes mêlés de bleu, les langues de bleu clair, les étendarts violets.

L'iris d'Alep, a les mentons jaunes, les langues & les étendarts blanc foupe de lait, mêlé de jaune.

L'iris d'Amboife, a les mentons jaunes, les langues jaunes & bleues, les étendars d'un gris de lin pâle.

L'iris des Anciens, a les mentons blancs, bordés de bleu pâle; les langues & les étendars bleus; il eft très-odoriférant, & tardif à fleurir.

L'iris d'Arabie, a les mentons d'un jaune doré, les langues de feuille morte enfumée, les étendars violets.

L'iris d'Arménie, a les mentons jaunes & feuille-morte, les langues d'un jaune pâle mêlé de feuille-morte, les étendars violets.

L'iris d'Auvergne, a les mentons jaunes & mêlés de bleu, les langues de pur bleu; les étendars font violets panachés de bleu & de feuille-morte.

L'iris du Bois, a les mentons jaune pâle, les langues & les étendars blanc tirant au bleu pâle; il demeure noir, du refte il reffemble à l'*iris de Caftille*.

L'iris Blaifois, a les mentons de jaune & d'aurore, les langues jaunes mêlé de bleu, fes étendars gris de lin rayés d'aurore en long par le milieu.

L'iris des Bretons, a les mentons & les langues jaunes, les étendars d'un blanc terni.

L'iris de Brie, a les mentons jaunes, les langues blanches aux extrémités jaunes, les étendars font blancs, panachés de bleu.

L'iris de Bologne, a les mentons, les langues & les étendars d'un blanc fulphuré.

L'iris de Calabre, porte fa fleur toute jaune.

L'iris Camelotté, a les mentons jaunes & feuille-morte, les langues de couleur de triftamie, les étendars couleur de gorge de Pigeon ramier, & feuille-morte : c'eft l'Iris de Morins lorfqu'il fe panache, foit par vieilleffe ou autrement, ainfi que font les Tulipes de fimple couleur qui fe panachent avec le tems.

L'iris de Candie, a les mentons d'un verd d'olive jaunâtre, les langues auffi font de la même couleur, entre-mêlée de bleu pâle, les étendars font gris de lin.

L'iris de Caftille, a les mentons jaunes, les langues & les éten-

dars couleur de soupe de lait, qui est un blanc impur.

L'iris de la Chine, est panaché de bleu, il demeure noir, ne s'élevant de terre que de la hauteur d'un demi-pied ou environ.

L'iris de Crete, est tout blanc, s'éleve en haut & fait sa fleur assez ample.

L'iris Damassé en bleu panaché de violet; c'est l'Iris de Portugal, quand il se panache.

L'iris d'Egypte, a les mentons & les langues bleus, les étendars violets.

L'iris de Florence est tout blanc comme l'Iris de Crete ci-devant décrit, mais celui-ci ne croît pas si haut, & sa fleur n'est pas si ample.

L'iris de la Floride, a les mentons d'un bleu mêlé, les étendars violets, mêlés de gris de lin.

L'iris de la Frontiere, a les mentons bleus & jaunes, les langues sont d'un bleu chargé, les étendars violets.

L'iris des Feuillans, a les mentons de couleur feuille-morte, les langues tristamie, les étendars couleur de gorge de pigeon ramier.

L'iris de Gascogne, a les mentons & les langues d'un gris de perle, les étendars de bleu pâle.

L'iris grand Seigneur, a les mentons d'un jaune qui est bordé de feuille-morte, les langues gris de lin mêlé, les étendars gris de lin chargé.

L'iris de Grece, a les mentons & les langues de bleu mêlé d'un peu de jaune, les étendars violets avec du blanc.

L'iris de Guinée, a les mentons de couleur feuille-morte, les langues d'un bleu mêlé, les étendars sont violets.

L'iris des Indes, a les mentons & les langues jaunes, les étendars sont d'un gris de lin mêlé de violet.

L'iris de Judée, a les mentons jaunes mêlés de bleu, les langues & les étendars sont d'un violet chargé; il porte sa fleur plus courte que les autres Iris.

L'iris de l'Abbé, a les mentons, les langues & les étendars d'un haut pourpre, est tardif à fleurir & ne croît guéres haut, quand il passe hors de la terre; le fourreau de ses feuilles est verd, marqueté d'un pourpre ou rouge pourpre, à la maniere de la plante nommée *grand Serpentaire*.

L'iris Levantin, a les mentons isabelle mêlé de terre d'ombre, les langues d'un blanc & clair bleu, les étendars mêlés de violet.

L'iris des Lombards, a les mentons & langues blancs, les étendars font bleus.

L'iris de Lorraine, a les mentons, les langues & les étendars blancs, tirant au bleu mourant.

L'iris de Lybie, a les mentons jaunes, les langues & les étendars font d'un jaune mêlé.

L'iris de Macédoine, a les mentons & les langues d'aurore & jaune, les étendars couleur de gorge de pigeon ramier.

L'iris des Maldives, a les mentons d'un jaune paille, mêlé de bleu, les étendars de clair bleu, mêlé de jaune.

L'iris de Melinde, eft tout couvert de penfées, excepté l'écuffon qui eft jaune doré, & plus petit qu'à aucun autre Iris.

L'iris de Mexique, a les mentons jaunes, les langues jaunes, mêlées de bleu, les étendars gris de lin & violets.

L'iris de Milan, a les mentons & les langues d'un clair bleu, les étendars gris de lin.

L'iris des Moluques, a les mentons de jaune aurore, les langues couleur de citron mêlé de bleu, les étendars bleus à fond violet.

L'iris Oriental, a les mentons d'un bleu violet & jaune, les langues violettes ; les étendars font violets, panachés de pourpre; c'eft l'un des plus beaux Iris qu'on puiffe voir.

L'iris parfait, les mentons font d'un violet rougeâtre, panaché de pourpre, les langues de violet mêlé, les étendars font d'un violet fort vif ; il paffe pour un des beaux Iris du tems.

L'iris de Picardie, a les mentons feuille-morte, & bleu enfumé; les étendars font de couleur de gorge de pigeon ramier.

L'iris de Picardie panaché, les mentons de celui-ci font mêlés de feuille-morte & de pourpre, les langues d'une feuille-morte enfumée, les étendars font pourpre colombin, & un peu de feuille-morte ; c'eft l'Iris précédent, lorfqu'il fe panache par vieilleffe, comme font auffi les Tulipes.

L'iris des Poëtes, a les mentons d'un verd d'olive, mêlé de bleu; les langues & les étendars font bleus.

L'iris de Poitou, a les mentons & les langues jaunes, les étendars de feuille-morte.

L'iris de Portugal, dont il eft ci-devant parlé, eft fort commun; il porte fa fleur toute violette, & eft des plus hâtifs.

L'iris du Puy, a les mentons jaunes & de couleur de terre d'ombre.

L'iris des Pyrenées, a les mentons jaunes, les langues mêlées de bleu, les étendars font de clair bleu.

L'iris

L'iris Rochetain porte ſes mentons & ſes langues jaunes, les étendars gris de lin.

L'iris Royal a les mentons feuille-morte pâle panaché de terre d'ombre, les langues feuille morte ſont mêlées de bleu, les étendars gris de lin panachés de violet.

L'iris de Savoye a les mentons jaunes d'aurore, les langues ſont d'un jaune enfumé, les étendars feuille-morte.

L'iris de Savoye panaché eſt le précédent lorſqu'il panache par vieilleſſe, comme il arrive à pluſieurs autres Iris & aux Tulipes.

L'iris Sienois eſt tout jaune comme l'Iris de Calabre, mais celui-ci porte ordinairement cinq ou ſix fleurs ſur la tige, lors principalement que ſa bulbe eſt aſſez groſſe, autrement il n'en porte que deux ou trois comme la plûpart des autres Iris.

L'iris de Sicile eſt tout jaune auſſi, mais ſa fleur n'eſt pas ſi ample que l'Iris de Calabre.

L'iris des Suiſſes a les mentons jaunes, les langues & les étendars ſont d'un jaune mêlé de bleu.

L'iris Sirien a les mentons de terre d'ombre, les langues & les étendars ſont de clair bleu.

L'iris de Tartarie a les mentons d'un jaune pâle mêlé, les étendars de bleu impur.

L'iris de Touraine, a les mentons & les langues de jaune bleu, & les étendars bleus.

L'iris de Turquie a les mentons de minime clair, les langues ſont d'un bleu mêlé de feuille-morte, les étendars violets.

L'iris des Vallées a les mentons de bleu mêlé de feuille-morte, les langues d'un bleu mêlé, les étendars violets.

L'iris de Valois porte les mentons jaunes; ſes langues ſont d'un jaune mêlé, les étendars gris de lin ſale, rayé de jaune en long par le milieu; il reſſemble fort à *l'Iris Blaiſois* ci-devant décrit.

L'iris des Vaudois eſt tout bleu, excepté l'écuſſon jaune qui eſt au milieu de chaque menton, & porte ſouvent douze ou quinze feuilles en ſa fleur.

L'iris Venitien porte les mentons d'un bleu mêlé de blanc, les langues bleues, les étendars ſont violets.

CHAPITRE XXV.

Du Laurier d'Inde.

Le *Laurier d'Inde*, qu'on appelle auſſi *Laurier d'Amérique*, a les feuilles ſemblables au citronnier, & fait des fleurs blanches, qui ſe ramaſſent en grappe.

Il veut du Soleil médiocrement, une bonne terre graſſe & humide ; il veut être ſouvent arroſé : on le taille au mois de Mars, & on n'ôte que ce qui eſt ſec.

CHAPITRE XXVI.

Du Lylas.

Le *Lylas blanc* éleve ſes branches, les étend, & à leur extrémité il produit de petites fleurettes blanches ſur de petites queues ; elles ſont ſi remplies de petites feuilles qu'elles reſſemblent à un panache : non-ſeulement il eſt très-beau, mais il répand encore une très-agréable odeur.

Le Lylas bleu apporte des fleurs coupées en croix, & tellement preſſées, qu'elles forment une grappe de la longueur d'un demi-pied ou environ : elles ſont auſſi très-belles & très-odoriférantes.

CHAPITE XXVII.

Des Lys.

Le *Lys* eſt une plante bulbeuſe ; il y en a de pluſieurs différentes couleurs ; il s'en voit de pourprés, de blancs, de couleur de mine, les uns ſans odeur, les autres puants, de rouge lavé, de rouge vermeil, d'orangé, de blanc de lait, & de pluſieurs autres couleurs.

Le pourpré, qu'on appelle *Martagon de Montagne*, jette du haut de ſa tige de petites branches, où viennent des fleurs d'un pourpre vif, tantôt plus claires, & par fois toutes blanches : les feuilles

de ces fleurs en s'ouvrant, se frisent & se renversent, de sorte que du milieu il s'éleve de certains petits brins avec leurs petits chapiteaux : celui du milieu s'éleve plus haut que les autres.

La couleur de mine, de l'extrémité de sa tige, répand de certaines branches incarnates, desquelles pendent des fleurs de couleur de mine, & parce qu'il a les feuilles frisées & hérissées, il y en a qui l'appellent *Riche Madame*. Il s'en trouve aussi de jaunes.

Celui de Pomponne est semblable au précédent, mais il a l'odeur puante & désagréable.

Le rouge lavé est de deux sortes, le petit & le grand : *Le grand* est si fécond dans ses fleurs, qu'il en produit quelquefois jusques à soixante d'un rouge pâle, qui tire à l'orangé. *Le petit* ne fleurit pas avec tant d'abondance, mais sa couleur est plus gaie.

Le rouge vermeil est bien plus fécond en oignons qu'en fleurs. Il en produit une si grande quantité, que non-seulement ils se forment entre les feuilles de sa tige, mais encore entre les fleurs : il est d'autant plus agréable que sa couleur est éclatante.

L'Orangé, que quelques-uns appellent *Jacinthes des Poëtes*, porte grande abondance de fleurs orangées marquées de quelques traits d'une couleur brune.

Le blanc, que l'on appelle aussi *Lys de Notre-Dame*, ou *de Saint Antoine de Padouë*, parce qu'il fleurit dans le tems que viennent ces fêtes, est connu de tout le monde dans sa couleur & dans sa figure, c'est pourquoi il est inutile d'en parler. Il y en a de doubles, mais il fleurit très-difficilement.

Les Lys veulent médiocrement de Soleil, une terre bonne & légere, la profondeur d'un empan & autant de distance. On les leve pour ôter la grande abondance de peuple, après qu'ils sont défleuris, & on les replante aussi-tôt.

Le Lys-Flamme, que quelques-uns ont appellé *Tubero Indiano*, pousse du pied quantité de grandes feuilles pointues par en haut, dont la couleur est blanchâtre par le bas, & d'un vert gai par le haut. Du milieu de ses feuilles qui sont nerveuses, épaisses, larges & longues presque comme le bras, sort une tige noueuse, au bout de laquelle il vient de grandes fleurs, qui ont chacune six feuilles frisées par le bord. Elles sont comme verdâtres par dessous, & violettes par-dessus, mais pelues, ensorte qu'elles semblent de veloux mêlé de quelques petites taches blanches. Ces feuilles sont traversées par le milieu d'un certain trait relevé, & du fond de la fleur il s'éleve un certain brin entouré d'autres petits filets, qui forme à son

extrémité un petit bouquet couronné de trois pierres precieuſes.

Il fleurit aux mois de Mars & d'Avril. Les fleurs n'en durent qu'un jour, & ſont fort puantes. Il vient aſſez facilement par tout & en grande quantité. Sa racine ſechée a preſque la même odeur que l'Iris.

CHAPITRE XXVIII.

Des Marguerites.

LES *Marguerites* ont les feuilles d'en bas ſemblables à la betoine. On les appelle *Marguerites*, parce que les fleurs, qui ſont quelquefois ſimples, & quelquefois toutes pleines de feuilles, ſont d'un blanc pâle, & reſſemblent à des *perles*. Elles veulent être cultivées dans une terre graſſe, humide & bien au Soleil.

CHAPITRE XXIX.

Des Martagons.

IL y en a de différentes couleurs, de pourprés, de blancs, de couleur de mine, &c. Voyez ce qui eſt dit au Chapitre des Lys. Cette fleur en eſt une eſpece, & demande la même culture.

CHAPITRE XXX.

Du Mollet d'Inde.

QUI eſt la *Therebentine à petites feuilles*, & que d'autres appellent le Lentiſque du Pérou. Il produit ſes fleurs jointes & reſſerrées enſemble, formant une grappe de la longueur d'un empan ou environ, d'une couleur blanche avec certains petits filets rougeâtres par dedans. Il fleurit dans les mois d'Août & de Septembre.

Le Mollet d'Inde ou *du Pérou*, veut être au grand Soleil, dans une terre forte, qu'il faut renouveller tous les ans. En le taillant il nen faut couper que les extrémités qui ſont ſeches.

CHAPITRE XXXI.

De la Mousse Grecque.

IL y a quatre sortes de *Mousse Grecque*, sçavoir la *jaune hâtive*, la *jaune tardive*, *la blanche & la vineuse*. On appelle autrement cette Mousse Grecque, *Jacinthe Botriole & Jacinthe de Calcedoine* & *grenuë*, parce que depuis le milieu de sa tige jusques au haut, elle se charge en forme de grappe d'une infinité de petites fleurettes rondes & longuettes, qui blanchissent par le bord, & répandent une odeur très-agréable.

Voilà comment est faite la *Mousse Grecque jaune*. Les deux autres especes chargent le haut de leur tige d'une infinité de fleurettes rondes, qui paroissent comme autant de petites perles, & c'est pour cela que quelques-uns les ont nommées *bouquets de perles*. Leur couleur est blanche & vineuse, & n'ont point d'odeur.

CHAPITRE XXXII.

Du Muguet.

LE *Muguet*, qu'on appelle aussi *Lys des Vallées*, est de deux sortes, car il y en a de blanc & de rouge; l'un & l'autre s'élevent à la hauteur d'un demi-pied, & se chargent d'une multitude de petites fleurs, qui sont comme de petits gaudets ronds, & avec des bords renversés comme les Lys : elles pendent en bas attachées sur de petites queues courtes, elles sentent merveilleusement bon. Le blanc & le rouge se connoît à la racine ; car celui qui a la racine pâle, fait la fleur blanche, & celui qui a la racine brune, en rapporte de rouges. On les connoît aussi aux feuilles, parce que les feuilles plus claires & plus larges marquent le blanc, & celles qui sont plus chargées & plus étroites, dénotent le rouge.

Cette plante veut être mise à l'ombre en bonne terre : il faut la planter de la profondeur de trois doigts : on la leve rarement, parce que plus elle est pressée, & mieux elle fleurit : cela se fait au mois de Décembre, en coupant proprement avec un couteau le peuple qui se replante après ; & dans le même mois tous les ans, il faut ôter la vieille terre, & en remettre de la nouvelle.

CHAPITRE XXXIII.

Du Myrthe double.

IL s'éleve à la hauteur d'un petit arbrisseau ; il pousse des branches toutes revêtues de feuilles semblables à celles du Myrthe commun, qui produisent des fleurs blanches remplies de feuilles, & cette espece de Myrthe est si féconde qu'elle fleurit presque toute l'année.

Il veut médiocrement de Soleil, une bonne terre grasse & humide : on le taille au mois de Mars, & on n'en coupe que ce qui est sec.

CHAPITRE XXXIV.

Des Narcisses.

LEs *Narcisses* sont de plusieurs sortes & de différentes couleurs ; car il s'en trouve de blancs, de jaunes & de couleur de citron, de simples, de doubles, de grands, de petits, de hâtifs, de médiocres & de tardifs.

Les plus communs sont le *Constantinopolitain*, le *Boncore*, celui de *Raguse*, le *Crenellé*, le *jaune*, le *sauvage étoilé*, le *petit & le grand Rosal*, le *montagnard tardif*, celui de *Narbonne*, *l'Anglois*, *le tiers de Matthiole*, *l'Hemerocale de Valence.*

Celui de *Constantinople* ou de *Bisance*, qu'on appelle encore *Calcédonien*, produit à l'extrémité de sa tige douze fl eurs, qui ont les feuilles blanches & épaisses, mais il y vient au milieu de certaines petites feuilles jaunes avec le gaudet.

Le Boncore ne différe du premier, qu'en ce qu'au milieu des feuilles blanches, il a le gaudet crépu & pelissé. On lui a donné le nom de *Boncore*, parce que celui qui l'a trouvé le premier, s'appelloit ainsi.

Celui de *Raguse*, au lieu de petites feuilles blanches, qui dans les autres se font au milieu, a un petit cercle jaune crépu, avec plusieurs tours qui le remplissent, & parce qu'il est venu de *Raguse*, le nom lui en est demeuré.

Le Crenellé eſt de deux façons, il y a le grand & le petit.

Le grand produit des fleurs en quantité; mais il en apporte pluſieurs; les feuilles en ſont blanches, mais au milieu de quelques-unes il s'étend une petite fleur jaune fort élevée, qui a ſon extrémité a la figure d'un petit cornet.

Le petit n'apporte que quatre ou cinq fleurs, qui ont ſix petits cornets, qui forment une étoile de même couleur.

Les jaunes ont pluſieurs différences, néanmoins toutes les fleurs ont leurs feuilles & le gaudet d'un jaune doré, & différent ſeulement en grandeur, & en ce qu'ils ont plus ou moins de couleur.

Le ſauvage étoilé fait la fleur double, dont les feuilles ſont d'un jaune de paille, & rangées comme une Etoile.

Le petit en forme de Roſe, eſt d'un jaune clair & tout plein de feuilles : on l'appelle auſſi *Narciſſe friſé*, parce qu'il a les feuilles crépues & ridées comme un chou & une laitue, mais il eſt fort ſujet à avorter.

Le grand en forme de Roſe, que l'on appelle auſſi *Sylveſtre ultramontain*, ne produit qu'une fleur ; il pouſſe dans le milieu, au lieu de gaudet, quantité de feuilles redoublées, dont les unes ſont d'un jaune clair & verdoyantes : quand elles s'ouvrent & qu'elles ſe dévelopent peu à peu, il ſemble que ce ſoit une roſe jaune, mais quelquefois la neige & les eaux le font crever.

Le montagnard tardif jette trois ou quatre fleurs qui ont les feuilles blanches & plus grandes que celles du Narciſſe commun, mais elles ſont rompues & diſpoſées dans la figure d'une Etoile. Elles ont le gaudet large, couleur de citron, & quelquefois orangées.

Le Narciſſe de Narbonne jette une ou pluſieurs fleurs incomparablement plus petites que celles des autres Narciſſes. Il a le gaudet jaune & grand, qui s'élargit à ſon ouverture en forme d'une cloche.

L'Anglois a la fleur un peu plus grande que le précédent ; il a auſſi le gaudet jaune, mais égal par tout.

Le tiers de Matthiole, à l'extrémité de ſa tige, qu'il a plus platte que ronde, répand dix ou douze fleurs blanches, qui étendent ſix feuilles longues & étroites ſéparées les unes des autres & partagées en Etoiles, au milieu deſquelles s'éleve le gaudet ; mais comme ces feuilles ſont extrêmement débiles, & principalement au bord, elles ſont de peu de durée. Ces fleurs s'ouvrent l'une après l'autre, trois ou quatre à la fois, & pendant que les premieres ſe paſſent, les autres fleuriſſent.

Le Narciſſe Hemerocale de Valence fait ſortir au haut de ſa tige

huit ou dix fleurs ſemblables à celle dont nous venons de parler; qui ſont ſi reſſerrées à ſe faire voir, qu'elles ne paroiſſent qu'un ou deux à la fois, & celles qui ſont fleuries commencent à flétrir quand les autres ſont prêtes de s'ouvrir. Cette fleur a beaucoup de rapport avec les clochettes blanches, ayant les feuilles de même couleur, longues, étroites, ſéparées, & faiſant la figure d'une Etoile : au milieu s'éleve un gaudet friſé par le bord, qui pour ſa longueur eſt comme une clochette : cette fleur eſt ſi foible qu'à peine dure-t-elle un jour entier, auſſi eſt-ce pour cela qu'elle porte le nom d'*Hemerocale*, qui ſignifie fleur ou beauté d'une journée.

Toutes ces eſpeces de Narciſſes veulent être cultivées de la même maniere, c'eſt-à-dire bien expoſées au Soleil, dans une terre pareille à celle des Jardins potagers.

Il faut les enterrer ſix doigts ſous terre, & les éloigner d'un demi-pied les uns des autres.

Au bout de trois ans il faut les lever pour en ôter les cayeux qui ſont multipliés.

Du grand Narciſſe appellé le Nompareil.

Outre les eſpeces de Narciſſes ſuſdites, il y en a encore d'une autre ſorte, leſquels pour être plus grands & plus étendus, ont été nommés les *Incomparables* ou *Nompareils*.

Ce ſont *le jaune doré*, *le jaune pâle*, *& le couleur de citron*, *bordé d'orangé*, *le grand blanc*, *le petit blanc* & *le couleur de citron double*.

Le jaune doré a ſix feuilles d'un jaune éclatant, bien unies, & bien ouvertes avec le gaudet, qui s'élargiſſant dans le fond, s'enfle preſque à la groſſeur d'un doigt.

Le jaune pâle ne différe du précédent qu'en ce qu'il a les feuilles plus étroites, ſéparées & friſées, & que ſa couleur qui eſt jaune en naiſſant, changeant peu à peu, devient jaune & blanchâtre.

Le couleur de citron, *bordé d'orangé*, reſſemble mieux au jaune doré, parce qu'il fleurit d'abord d'un jaune pâle, & en croiſſant il ſe maintient toujours de la même couleur; il a le gaudet plus grand & bordé d'une couleur d'orange, les feuilles plus larges & plus preſſées.

Le grand blanc répand ſes feuilles & les écarte, mais le petit les tient plus ſerrées & plus unies; ainſi le grand Narciſſe blanc qui a le gaudet jaune, ne différe en rien du petit, ſinon que celui-ci a les feuilles plus courtes; & le gaudet d'une couleur plus vive.

Le couleur de citron double jette juſques à trois rangs de feuilles

affez grande, & dans ces trous croiffent quantité de certaines petites feuilles d'un jaune très-brillant; & cette fleur eft fi belle dans fa plénitude & fa bonne grace, qu'on peut juftement lui donner le nom de *grand Narciffe* & de *l'incomparable*, parce qu'elle renferme enfemble toute feule les beautés qui fe trouvent féparément dans toutes les autres.

Cette forte de Narciffe demande une fituation médiocrement folaire, & une terre femblable à celle des Potagers; elle veut être enterrée de la profondeur de quatre doigts, avoir quatre pouces d'intervalle. Il faut les lever au bout de trois ans, pour les décharger de la nombreufe quantité de talles qui fe feroient.

Des Narciffes d'Inde.

Il y a encore fix autres fortes de *Narciffes* que l'on appelle *d'Inde*, parce qu'ils ont été apportés de ce pays-là, comprenant dans ce nombre celui de *Virginie*: comme ceux-ci font différens dans leurs fleurs & dans leurs couleurs, auffi veulent-ils être diverfement cultivés.

Pour en faire le dénombrement, le premier eft le *Narciffe de Virginie*; le fecond, *le Narciffe de Jacob*; le troifiéme, *le Narciffe tirant au Lys rouge*; le quatriéme, *le Narciffe tirant au Lys vineux*; le cinquiéme, *le Narciffe tirant au Lys fphérique*; le fixiéme & dernier, *le Narciffe écaillé à double fleur.*

Le Narciffe de Virginie porte le nom d'un pays d'où il eft venu; d'abord qu'il fleurit il eft d'un blanc fale, mais peu à peu fe chargeant de couleur, il devient enfin d'un beau rouge clair; il répand fes feuilles comme une Tulipe de Perfe, mais un peu plus grandes, fans les ouvrir jamais.

Il vient mieux dans les pots qu'en pleine terre; il ne veut pas être enfoncé plus avant que deux doigts; il lui faut donner peu de Soleil, & ne le pas lever fouvent.

Le Narciffe de Jacob jette jufqu'à quatre fleurs de fix feuilles chacune, de pourpre, languiffant par le bas, & dégénérant en couleur d'oranger par le haut: chaque fleur dans fa forme reffemble au Lys blanc; elle a fix filets longs & blanchâtres qui s'amortiffent en petits boutons qui tirent au jaune, & le filet du milieu plus grand que les autres, tire au rouge; cette fleur au contraire de toutes les autres, paroît d'abord avec fa tige; quand elle eft ainfi fleurie, elle commence à jetter fon verd & fes feuilles.

Le Narciffe de Jacob doit être dans un pot, il veut une terre

maigre & ſablonneuſe, on l'enfonce de deux doigts ; il demande l'eau & le Soleil juſqu'à ce que les premiers froids ayent ſeché ſes feuilles, & alors il le faut ſerrer dans un lieu ouvert & bien aëré, & l'y laiſſer ſans lui rien faire juſqu'au milieu du mois de Mai : alors il faudra ſoigneuſement lever la terre de deſſus, juſqu'à ce que l'oignon ſoit découvert, prenant garde de n'en point offenſer les racines : cela fait, on détache délicatement les cayeux de l'oignon, que l'on recouvre de la terre, puis on l'arroſe juſqu'à ce que la terre ſoit bien détrempée, & puis on le met au Soleil & à la pluie, ne laiſſant pas pour cela de l'arroſer quand il en a beſoin. On le leve rarement pour le décharger des petits oignons qu'il faut planter dans d'autres pots à part. On a pourtant remarqué que quand on lui donne la culture ordinaire, ci-devant enſeignée, il en fleurit beaucoup mieux.

Le Narciſſe rouge tirant au Lys rouge, & autrement appellé *le Narciſſe-Madame*, jette vingt fleurs & davantage, petites, longuettes, & de couleur verdâtre; elles s'ouvrent l'une après l'autre; elles ſont pendantes, droites, ſerrées & fort drues ; elles ont la figure du Lys blanc & la même grandeur, mais les feuilles en ſont plus dreſſées & moins renverſées : dans le commencement elles ſont d'un blanc mêlé de rouge ; plus elles vieilliſſent, & plus elles deviennent colorées : le fond du dedans eſt blanchâtre comme par le dehors ; elles ont ſix filets qui ſont auſſi blanchâtres dans le pied, & rougeâtres par le haut, & qui ſe terminent en une petite cime ronde qui ſemble un petit bouton : celui du milieu n'a point de bouton, mais il eſt plus long & plus coloré que les autres ; il fleurit au commencement de Septembre.

Le Narciſſe vineux clair, auquel on donne auſſi le nom de *Fauſſe-Madame*, ne differe du précédent, qu'en ce qu'il a la tige plus foible & plus tortue ; il pouſſe moins de fleurs & les fait plus petites & d'une couleur moins chargée.

Ces deux Narciſſes ſont mieux dans de grands pots qu'en pleine terre maigre & légere ; il les faut enfoncer trois doigts dans la terre & point davantage : on les éleve très-rarement.

Le Narciſſe ſphérique, ou *Ornithogal ſphérique*, & qui par pluſieurs & plus communément eſt appellé *l'Indien*, mais que les Jardiniers modernes connoiſſent encore mieux par le nom de *Girandole*, pouſſe la fleur avant la tige, laquelle s'élevant peu à peu, s'ouvre à la fin comme une bouche, dans laquelle on en découvre pluſieurs, qui s'élargiſſant de tous côtés, font comme une ſphere:

au haut de la tige il se forme quantité de filets rouges assez longs, entre lesquels il croît encore de petites tiges de la longueur d'un demi-pied, larges d'un doigt, de figure triangulaire dans l'épaisseur, vertes & rouges, avec de petites têtes comme des coques de Tulipes : entre ses tiges il y en a qui sont pendantes, & d'autres qui se tiennent droites : de leur extrémité sort une fleur de cinq feuilles de couleur cramoisi, & retroussées par dessus & annelées, la feuille de dehors s'éleve avec six filets au milieu, de même couleur, fort agréables à la vûe, & couverts de petits chapeaux mouvans & assez grands, qui tous ensemble se diminuent en une couleur de jaune-brun. Le septiéme est plus long que les autres ; il grossit & se retord par le bout d'en haut, pour faire un bouton de couleur de pourpre. Ces fleurs sont éloignées les unes des autres de l'espace de trois doigts ou un peu plus ; elles fleurissent l'une après l'autre, & pas une ne s'épanouit qu'il n'en fleurisse une autre à la place ; c'est au mois de Septembre qu'elles paroissent, & elles durent un mois.

On lui doit donner la même culture qu'aux précédens, prenant garde seulement qu'il lui faut moins de chaleur, & plus d'humidité, c'est pourquoi il en faut avoir plus de soins que des autres.

Narcisse écaillé, qui s'appelle encore *Suertro Colchique*, & plus souvent *Indien*, jette de sa robe une fleur semblable à une grenade qui a six feuilles, & quelquefois d'avantage, d'un beau rouge de feu, & ces feuilles renferment quantité de petites fleurs d'une couleur incarnate à demi ouvertes. De chacune de ces fleurs il sort trois filets rouges qui ont uu chapeau jaunâtre : quand cette plante est fleurie, & que sa tige monte en graine, les feuilles du pied commencent à pousser, & ne viennent point que sa fleur ne soit tombée ; mais sa beauté vaut bien qu'on prenne la peine de le faire venir.

Ce Narcisse doit plûtôt être mis dans des pots remplis de terre maigre & sablonneuse, que dans les planches, à trois doigts de profondeur. Quand les feuilles en sont sechées, s'il est dans une planche, il faut laisser secher la terre tout au tour, & y en ajouter de nouvelle par dessus, de peur que les eaux & le Soleil ne lui fassent tort ; & s'il est dans des pots, on le doit serrer dans un endroit à l'abri, mais pourtant bien aëré.

CHAPITRE XXXV.

DES OEILLETS.

ARTICLE I.

Qualité que doivent avoir les beaux Oeillets.

ON pardonnoit autrefois aux petits Oeillets, pourvû qu'ils eussent la finesse, & on souffroit les gros, quoiqu'ils fussent brouillés; le bon goût blâme ces manieres; il faut s'attacher à la beauté des fleurs, & mépriser les défauts.

Un Oeillet doit être large, & avoir du moins huit ou dix pouces de tour: les beaux en ont quatorze ou quinze.

Il faut qu'il soit garni de beaucoup de feuilles; il y a des Oeillets larges avec vingt ou trente feuilles seulement, on n'en fait point de cas.

L'Oeillet est beaucoup plus beau, quand il pomme en forme de houpe, que lorsqu'il est plat.

Quand son blanc est très-brouillé de moucheture, il est insupportable; plus il est net, plus il est beau: on doit souhaiter qu'il n'y ait point du tout de moucheture, mais y ayant très-peu d'especes de cette qualité, on est contraint de tolérer quelque légere imperfection en faveur de plusieurs beautés.

L'Oeillet beaucoup dentelée est fort imparfait. Toute figure pointue au bout de la feuille des fleurs est détestable, & gâte la forme aussi-bien en Tulipes & en Anemones, qu'en Oeillets.

Il est fort difficile d'avoir des Oeillets de la grosseur que nous les souhaitons, sans qu'ils crevent; s'ils ne crevoient pas, ils en seroient plus beaux, étant aussi gros; mais comme on en a besoin pour divers usages on peut laisser beaucoup de boutons, & plusieurs dards sur les plus gros, dont on veut faire présent aux Dames; ils en viennent un peu moins larges, & ne crevent pas tant, quelquefois point du tout, pourvû qu'on leur aide. A l'égard des Oeillets qu'on destine au théatre, on doit les pousser à tout ce qu'ils sont capables de produire, parce que le carton avec lequel on releve les feuilles qui tombent à travers les feuilles de la cosse, y remedie fort juste, & remet la fleur dans son état naturel.

Un Oeillet accommodé & refendu en est plus agréable; c'est une

vieille erreur dont on eſt revenu, de préférer un petit Oeillet qui s'arrange tout ſeul, à un très-gros qui demande la main : les feuilles de cette fleur ſe diſpoſent mal quelquefois, ou ſe colent par la roſée, il faut bien les ajuſter. On doit toujours arranger les choſes le mieux qu'elles peuvent être ; il ne faut pas les outrer, ni étriper une fleur en l'élargiſſant, ce ſeroit lui prêter une beauté pour l'enlaidir.

Plus la fleur eſt mêlée également de panaches & de couleurs, plus elle eſt belle. Les gros panaches par quart, ou moitié de feuilles, ſont plus beaux que les petites piéces.

Quand le panache eſt bien tranché & point imbibé, c'eſt toujours mieux.

Les piéces de panaches bien emportées, qui s'étendent depuis leur racine juſqu'à l'extrémité des feuilles de l'Oeillet, ont plus d'agrément que les piéces de panaches ſans naiſſance, ce qu'on appelle en Tulipes, *à yeux ou à iſle*, & qui ſont les plus recherchées en cette fleur.

Regle preſque contraire dans les deux fleurs, qui néanmoins a ſa raiſon, à cauſe de la largeur de la feuille de la *Tulipe*, qui eſt bien différente de celle de *l'Oeillet*. Lorſque toutes les pieces de panache d'une Tulipe prennent de ſon fond, elles font une égalité fade de diſpoſition. Le contraſte de pieces à yeux ou à iſle enrichit bien mieux le panache ſur une large feuille étendue. L'Oeillet n'en a pas beſoin, ſon panache prend toujours différemment dans toutes ſes feuilles, le blanc domine ſur l'une & ſur l'autre couleur, outre que les feuilles ſe cachent les unes les autres, & que le panache le voit inégalement ; ce qui ſuffit pour cette variété de diſpoſition que la beauté du deſſein demande.

On ne parle point des qualités de cet Oeillet qu'on nomme *le nouveau Monde* ; c'eſt une production extraordinaire de la nature, qui mérite plûtôt le nom de *Monſtre* que *d'Oeillet*. C'eſt un Oeillet, ſi on le veut, qui ſans coſſe pouſſe une vingtaine de boutons étrognonés arrangés en rond, qui demande qu'on lui arrache le verd qui couvre ces boutons, pour pouvoir pouſſer ſes feuilles ſans ordre & ſans diſpoſition, & qui rabaiſſe mollement ſes premieres feuilles ſur ſon dard, beaucoup plus qu'un Pavot. Quand on l'a long-temps arrangé ſur un carton, ſa groſſeur ſurprend ceux qui croyent que c'eſt un Oeillet comme un autre ; car s'ils ſçavoient que c'eſt vingt boutons, & par conſéquent vingt Oeillets enſemble, ils ſeroient ſurpris de le voir ſi petit ; il eſt fort brouillé & fort peu eſtimé des connoiſſeurs.

ARTICLE II.

Du pot dans lequel il faut planter l'Oeillet.

LE pot contribue beaucoup à la beauté de l'Oeillet, & à sa conservation.

Premierement, à sa beauté ; car plusieurs se servent de pots, ou trop grands ou trop petits, & s'apperçoivent visiblement de ce défaut. Si le pot est trop grand, l'Oeillet prend aussi trop de nourriture, & pousse de fortes racines, mais un petit bouton qui ne fait pas une grosse fleur. Si le pot est trop petit, l'Oeillet manque de nourriture, & restraint si fort ses racines, que le montant ne profite pas.

Le pot le plus convenable doit être d'une médiocre grandeur, plus étroit par le bas que par le haut, contenant environ autant de terre qu'il en peut contenir en la forme d'un chapeau.

Secondement, il contribue à la conservation de l'Oeillet, en le préservant de la trop grande humidité & de la sécheresse, l'une lui causant la pourriture, & l'autre le blanc. C'est ce qui fait qu'on ne doit pas approuver ceux qui mettent les Oeillets en pleine terre. *La premiere raison* est tirée de la trop grande fraîcheur qui se trouve dans la terre. *La seconde*, de la dureté de la terre dans les grandes chaleurs. *La troisiéme* du trop de nourriture que l'Oeillet prend, ce qui le fait crever, ou de trop peu, ce qui le fait venir trop petit. *La quatrième*, de l'expérience que nous avons de l'Oeillet, qui n'est jamais si bien panaché ni si réguliérement tranché, que dans les pots ; au contraire il devient confus, brouillé & sans beauté. *La cinquiéme*, tirée de la difficulté de marcoter. *La sixiéme*, tirée des maladies, surtout de la pourriture qui lui survient plus fréquemment que dans les pots.

Mais il faut observer les deux choses suivantes qui regardent les pots. La premiere, de ne point se servir de pots nouvellement faits, parce que le feu qui les a cuits se conservant encore dans la terre du pot, quoi qu'imperceptiblement, cause le blanc dont il se trouve attaqué, n'y ayant rien de si mortel pour l'Oeillet que le feu ; & ainsi pour éviter le mal que les pots nouveaux pourroient causer, il faut, ou les laisser douze heures dans un tonneau rempli d'eau, pour éteindre ce qui peut rester de feu, ou les remplir de terre huit ou dix jours avant que de planter l'Oeillet.

La seconde chose à observer, c'est de bien faire percer les pots, pour donner issue à l'eau, mais il faut bien se garder de les faire

percer au fond, car si on vient à les poser sur la terre, les trous qu'on y aura fait, se boucheront sans doute par une espéce de mortier qui se fait sous le pot, ce qui empêchera l'eau de s'écouler, & deux maladies mortelles arriveront, la pourriture & le jaune. Si on les met sur des ais posés sur des treteaux, l'eau n'aura pas son cours avec assez de facilité; & ainsi pour lui donner plus d'écoulement, il faut faire percer ce pot en deux différens endroits, immédiatement au-dessus de la jointure du fond avec le corps du pot.

Il ne le faut percer qu'en deux endroits, car qui feroit faire plus de trous, donneroit trop d'issue à l'eau, ensorte qu'il n'y resteroit pas assez d'humidité pour substanter l'Œillet, & il arriveroit que la terre perdroit toute sa graisse & sa substance par le trop prompt écoulement de l'eau.

ARTICLE III.

De la terre nécessaire à l'Oeillet.

C'EST ici le point le plus nécessaire pour faire réussir l'Œillet, ainsi il faut expliquer ce qu'il faut éviter, & ce qu'il faut observer.

Premierement, il faut éviter la terre trop grasse, trop légere, trop humide & trop séche.

La terre trop grasse est entiérement nuisible, parce qu'outre qu'elle s'endurcit aux premiers rayons du Soleil, elle met la racine de l'Œillet comme dans une espéce de prison, lui ôtant la commodité de s'étendre dans le pot. Cette sorte de terre a une certaine malignité préjudiciable à toutes les Plantes; d'ailleurs elle cause deux méchants effets; 1. de faire crever l'Œillet dans son bouton; 2. de le faire pourrir, outre la quantité de vers qu'elle engendre.

On appelle terre trop grasse, le blanc limon, la terre à Potier, mais non pas le sable noir gras qui se trouve dans les lieux voisins des rivieres & des ruisseaux.

La terre trop légere n'est aucunement propre, car si la terre trop grasse a trop de nourriture, celle-ci n'en a pas assez; par exemple, qui mettroit l'Œillet dans le pur terreau de Cheval qui est fort léger, il feroit mal, comme celui qui le mettroit dans le pur terreau de Vache qui est trop gras.

Il s'ensuit que quand on se sert d'une terre trop légere, la tige de l'Œillet devient fort maigre, les marcotes sans vigueur, le montant fort menu, & le bouton petit, qui ne produit pas par conséquent une belle fleur.

La grande raiſon eſt qu'il n'y a pas aſſez de nourriture en cette terre. On appelle terre légere, le terreau de Cheval, la terre de Jardin uſée & commune, la terre de ſaule, la terre jaune, &c.

La terre trop humide eſt encore nuiſible, comme le pur terreau de Vache qui eſt extrêmement froid & humide, la terre de marais, tremblant, qui n'eſt point ſemblable au ſable noir.

La terre ſéche eſt auſſi nuiſible, comme celle d'égoût de boue, de ſable, d'argile, de pure terre jaune. Voilà ce qui eſt à éviter.

Voici ce qui eſt à obſerver; mais auparavant il faut remarquer qu'il faut donner aux incarnats une terre bien différente des autres, & de fait pour les incarnats, il faut une terre compoſée, mais légere, & pour les autres une terre compoſée, mais forte & nourriſſante.

La terre pour les *incarnats* ſera compoſée, moitié de terreau de Cheval bien pourri, & moitié de ſable noir qui ſe trouve dans les marais, dans les prairies, & ſur les bords des rivieres ou des ruiſſeaux.

Cette terre qui s'appelle ſable noir, quoique graſſe & humide, n'eſt pourtant pas trop peſante quand elle eſt mélangée avec le terreau de Cheval; la terre de taupiniere eſt encore merveilleuſe: ces deux terres ainſi jointes, bien preſſées & bien criblées, & ſur-tout bien mélangées, ſont propres.

Pour les violets, les pourprés, les rouges & les autres, à l'exception des incarnats, même pour les picotés, il leur faut donner une terre comme on va le dire.

Le corps de la terre ſera deux tiers de ſable noir, & l'autre tiers au total, ſera moitié terreau de Cheval, & moitié terreau de Vache, l'un & l'autre bien pourri & réduit en terre, & ſur cette maſſe bien criblée & mélangée, il faudra en mettre un ſixiéme de terre jaune; c'eſt-à-dire de cette eſpéce d'argile douce & moëlleuſe qui ſe trouve facilement, & qui ſera bien criblée & mêlée avec la maſſe ſur laquelle elle aura été jettée.

Cette compoſition eſt bonne. Premierement, le ſable gras & noir, eſt ſans doute la meilleure terre que nous ayons, la plus fertile, & la plus recherchée; elle ne pourrit point les plantes qu'elle porte, elle eſt nourriſſante, mais point trop lourde ni peſante, au contraire, elle eſt maniable, douce & légere, bonne par conſéquent pour l'Œillet, qui ne demande qu'une terre de cette qualité.

Le terreau de Cheval eſt auſſi fertile, & contribue à l'abondance des Plantes, parce qu'il donne de la légereté à la terre, & en même tems une bonne nourriture à la Plante.

Le terreau de vache n'eſt pas moins bon, parce qu'il eſt gras, humide, & entretient l'Oeillet dans une égale humidité & fraîcheur.

La terre jaune eſt bonne. Premierement, parce qu'elle lie les autres terres. Secondement, parce qu'elle donne & conſerve un verd admirable à l'Oeillet.

Secondement, la bonté de cette compoſition provient du mélange de ces quatre ſortes de terres; car qui ne ſe ſerviroit que de pur ſable noir ; perdroit ſes Oeillets, parce que l'Oeillet ne demande pas une terre pure & naturelle, mais une compoſée. Le terreau de cheval rend le ſable noir plus léger, celui de vache donne de l'humidité & de la graiſſe à la terre jaune, les unit & donne une nouvelle ſéve à l'Oeillet pour conſerver ſon verd.

Une autre Curieux moderne n'eſt pas du ſentiment du précédent. Il dit que c'eſt un amuſement de faire différente terre pour les Oeillets de différentes couleurs ; il ne fait qu'une même terre pour tous ſes Oeillets, auſſi-bien pour les incarnats que pour les autres; il ſuit en cela ſes expériences, & dit qu'il n'y a jamais eu de plus gros Oeillets & de plus de couleurs que les ſiens.

Il compoſe ſa terre en cette maniere : il met trois pannetées de terre franche, trois pannetées de terreau de fumier de cheval, & deux de terreau de fumier de vache. Il dit que l'Oeillet veut une terre fraîche, nourriſſante & médiocrement légere : la ſienne, dit-il, lui convient parfaitement, un peu de ſable noir n'y pourroit pas nuire ; mais il n'en met point, & ne s'en trouve pas mal.

Il faut toujours préparer les terres un an avant que de s'en ſervir, les paſſer fort ſouvent à la claye & au crible de fer délié quand on veut les empoter.

ARTICLE IV.

Façon de Marcoter les Oeillets.

IL faut obſerver le tems, la façon, la qualité de la terre & l'aſpect du Soleil.

Le tems ne doit être ni trop avancé ni trop reculé. Pluſieurs marcotent avant la Saint Jean, en quoi ils font mal. Premierement, parce qu'ils alterent le pied de l'Oeillet qui doit porter la fleur, & font cauſe qu'elle ne vient pas en ſa perfection. Secondement, les marcotes pouſſant de fortes racines, il faut les lever né-

ceſſairement dès le mois de Juillet,& bien ſouvent elles montent à dard durant l'Hyver, ce qui les fait avorter.

D'autres retardent trop, en marcotant ſeulement ſur la fin du mois d'Août, parce qu'alors les terres commençant à devenir froides, & le Soleil moins ardent, les marcotes ne prennent pas ſi facilement racine, & il faut ſe ſervir de ſecours étrangers.

La véritable & meilleure ſaiſon de marcoter l'Oeillet, eſt depuis le 20 Juillet juſqu'au mois d'Août, après que les premieres fleurs des Oeillets ſont paſſées; car ſi on entreprend de les marcoter dans leurs pleines fleurs, on les fera paſſer en peu de tems.

La façon de marcoter eſt néceſſaire, & les manquemens qu'on y fait, cauſent ſouvent la perte de l'Oeillet par la pourriture, & on empêche qu'il ne prenne racine; car ſi on fend trop avant la marcote, il eſt bien difficile de la préſerver de la pourriture, par la trop grande ouverture, ſi on n'a pas le ſoin de la lever de bonne heure. Si au contraire on ne l'entaille pas ſuffiſamment, elle ne prendra racine que très difficilement, n'y ayant pas aſſez d'ouverture.

La véritable maniere de bien marcoter, c'eſt de ſe ſervir du canif, & après avoir bien couché la marcote, faire une inciſion au milieu du nœud le plus près du pied de l'Oeillet, autant que faire ſe pourra, pourvû que le bois ſoit aſſez tendre, & qu'il y ait de la ſéve; mais ſur-tout, que l'inciſion ne paſſe point la moitié ou les deux tiers du nœud; & après avoir mis un ſol marqué dans l'inciſion, pour éviter le dommage qu'on pourroit faire à l'Oeillet, on coupera dans le nœud de quoi faire ouverture à la marcote, & enſuite la terre du pot étant bien labourée, on l'y couchera avec le crochet en la ſoutenant par un petit bâton, pour la tenir toujours ouverte, & lui faire prendre racine plus facilement. Il ne ſera pas hors de propos de couper les extrémités des feuilles.

Pour la qualité de la terre propre à marcoter, la plus légere eſt la meilleure, afin que la marcote pouſſe ſes fibres plus facilement, & n'en ſoit point empêchée par la dureté de la terre. Cette terre ſera compoſée de deux tiers de terreau de cheval bien pourri, & l'autre tiers de ſable noir ou de terre de marais, qu'il faudra bien cribler & mêler enſemble; & après avoir labouré le terreau du pot ſur lequel eſt la marcote, avec un morceau de bois fait en forme d'eſpatule, il faut mettre cette terre compoſée ſur le pot pour y coucher la marcote; ſi on ne veut ſe ſervir de petits entonnoirs de fer blanc ou de potelets, dans leſquels on pourra mettre une, deux ou trois marcotes, ſelon la proximité, ſur-tout lorſqu'on ne peut

qu'avec peine baisser le marcoté dans le pot ; joint que les marcotes prennent racine plus facilement dans ces petits entonnoirs, pourvû qu'elles ne se rencontrent pas proche des bords, des ouvertures & des petites parois, soit des pots ou des entonnoirs; car si cela arrivoit, ils ne feroient rien ; la terre ne les ayant pû embrasser, & par le secours de ces entonnoirs, il n'y a point de branche que l'on n'embrasse, ni de montant que l'on n'arrête pour lui faire prendre chevelure.

Les marcotes étant faites, il faudra les arroser tous les jours, mais avec modération.

L'aspect sera de les mettre à l'ombre durant trois ou quatre jours; aussi-tôt qu'ils auront été marcotés, après quoi il faudra leur donner le Soleil qu'ils avoient avant que d'être marcotés, & prendre garde vers le 8 de Septembre si les marcotes auront racine, tant pour les mieux faire reprendre en leur donnant de l'air, que pour les exposer au Soleil du Midi, en les arrosant fréquemment.

Et comme il se trouve des Oeillets qui ont peine à prendre racine, il sera très-bon de faire une couche au commencement d'Octobre, & d'y mettre les pots d'Oeillets qui n'auront point pris racine, pourvû que la couche ne soit point trop chaude. On a reconnu par une longue expérience qu'il n'y a point de meilleur moyen que celui-là pour leur faire prendre racine, & leur donner un verd merveilleux.

D'un seul maître pied on en tire quelquefois vingt ou trente marcotes, sans toutefois l'avorter, lui laissant toujours quelque Oeilleton pour l'entretenir & l'animer à repousser autant de nouveaux rejettons qu'on lui a fait de blessures ; ce qui arrivera, si l'arrosoir le visite souvent ; ce que Monsieur Morin dit, qu'il ne faut point craindre de faire, non plus que de l'exposer au grand Soleil, puisque les chaleurs de l'un & l'humidité de l'autre, doivent achever cet ouvrage.

D'autres pour marcoter ayant incisé le nœud de la marcote, font une entaille au-dessous, en levant la piece jusqu'à l'incision faite; par ce moyen arrêtant d'un côté la séve qui monte à ce nœud, & de l'autre lui laissant un petit conduit pour lui porter la vie, d'où il arrive que ce nœud venant insensiblement à grossir en peu de jours, il jette de toutes parts de petits germes blancs, qui deviennent des cheveux, & ces cheveux se changent en racines, qui foisonnent peu après en abondance, portant toute la séve à la marcote, qui n'est aucunement affoiblie par cette méthode, & se trouve

hors du danger de plusieurs maladies, qui attaquent les Oeillets marcotés.

C'est perdre sa peine & son tems que de faire couchure d'un dard ou montant; car étant tout plein de moëlle, il est fort sujet à pourriture, & ce sera un grand miracle s'il échappe l'hyver suivant.

ARTICLE V.

Maniere de bien Oeilletonner.

IL n'y a point d'artifice qu'on n'ait inventé pour faire prendre racine à des petits Oeilletons séparés de leur tige. Les uns en ont planté dans de la terre de Saule, parce qu'elle est extrêmement légere, & qu'elle a je ne sçai quelle qualité secrette pour s'attacher fortement à ce qu'elle embrasse : les autres ont préparé du crottin pur & ayant encore un peu de chaleur, où ils ont fait de nouvelles épreuves.

Il y en a qui ont pétri du terreau avec de la terre glaise, & de cette composition ils ont enveloppé plusieurs pieds.

Communément on les fend, puis on les met en terre, ayant jetté & resserré dans l'ouverture deux ou trois grains d'orge ou d'avoine, afin que ce germe venant à sortir, il anime son voisin par sa vigueur & par son exemple, pour ainsi dire, à en faire autant.

Il y a de la science à bien tailler un Oeilleton, tant afin qu'il reprenne facilement, que pour empêcher qu'il ne tue sa mere, en l'en séparant.

L'arracher de sa tige, & laisser une longue plaie, qui suit nécessairement la main meurtriere qui le veut avoir de la sorte, c'est assez pour tuer l'un & l'autre ; & si on y veut prendre garde, cette cicatrice ne se guérira qu'après plusieurs mois durant lesquels la tige est susceptible d'une très-dangereuse gangrenne. Pour obvier à cela, il le faut couper avec des ciseaux, non pas tout joignant le maître montant, où la nature l'a attaché, mais à deux ou trois noeuds, près du cœur de l'Oeilleton ; ainsi il arrivera que ce qui demeure, en poussera de nouveaux, & que celui qui est coupé n'aura pas tant de bois à entretenir. Un Oeilleton seul, & qui ne sera pas chargé de beaucoup de rejettons, reprendra plus facilement qu'un autre, à cause qu'il sucera assez de douceur de la terre pour s'entretenir jusqu'à tant qu'il fasse chevelure ; ce qu'il ne peut pas lorsque sa famille est grande.

Les plus forts ne sont pas les meilleurs, & les plus petits languis-

sent trop long-tems. Il faut les prendre de bonne sorte, n'y laisser que deux ou trois nœuds tout au plus, les fendre en quatre, & commencer la fente au dernier desdits nœuds pour la terminer au second, ébarbant à deux ou trois doigts près du cœur de l'Oeilleton toutes les extrémités de son feuillage, puis l'ayant mis en ce lugubre équipage, il faudra le laisser tant soit peu au Soleil pour l'affoiblir, & ensuite vous le jetterez dans un seau d'eau pour y prendre de nouvelles forces.

Quelques heures écoulées; vous le verrez plus verd que jamais, & ouvrant largement comme une rave fendue, les quatre parties de sa cicatrice, bien disposé à se conserver, & à ne se laisser pas pourrir.

Alors l'ayant tiré de ce bain, vous le planterez à l'ombre dans une terre extrêmement légere, composée de trois quarts de terreau de cheval, l'y enfonçant doucement jusqu'au second nœud, afin que la terre entre dans cette délicate ouverture, & qu'elle l'invite à l'embrasser promptement par quelques nouvelles chevelures, l'arrosant par après d'une main libérale, & continuant ensuite avec grand soin, sans permettre aucunement que le Soleil le regarde.

Ce petit famelique sucera fortement la séve de la terre qui l'environne, & de petites pointes blanches sortiront d'entre l'écorce & le bois, qui croîtront comme des cheveux, & enfin deviendront des racines, par le secours desquelles il grandira, & se fortifiant, donnera des fleurs en sa saison toutes pareilles à la tige, dont il a été sevré, si elles ne sont pas plus vives & plus belles: ouvrage qui paroîtra bien-tôt au dehors par des jets nouveaux, & par un feuillage qui multipliera de toutes parts. Si cela arrive un peu avant l'Hyver, il ne faudra pas toucher à ce petit trésor; mais si c'est au Printems, il ne faut rien craindre de le transplanter avec sa motte, & de le mettre au large.

Un fameux Curieux veut qu'on les plante en pepiniere dans des pots, ou qu'on les mette dans la couche, & qu'on les couvre de cloches de verre, son sentiment n'étant point qu'on doive œilletonner avant l'Automne, ou du moins avant la fin de l'Eté, afin que la chaleur ne puisse pas dessecher la terre, ni affoiblir l'Oeilleton, qui reprendra bien plus facilement dans un pot mis sur la couche, couvert d'une cloche de verre, comme l'expérience le fait assez visiblement connoître à l'égard des marcotes qui ont peu de racines, lesquelles étant aidées de la couche & de la cloche, poussent en même tems de très-fortes racines, quand bien même elles au-

roient été détachées du pied sans aucune chevelure que de deux ou trois fibres.

ARTICLE VI.

Maniere d'empoter l'Oeillet, & comme il le faut planter dans le pot.

C'EST inutilement qu'on sçait bien marcoter l'Oeillet, lui donner un pot convenable, & une terre bien disposée, si on ne sçait pas le planter comme il faut;car si on le plante trop avant dans le pot ,la pourriture l'attaquera infailliblement au cœur, qui sera enveloppé de la terre,ou qui en sera trop voisin ; si au contraire on ne le met pas assez avant dans le pot, sa racine se trouvera découverte l'Eté,& sera susceptible de secheresse; ce qui empêchera son avancement, & faisant secher son montant, le rendra si foible qu'il ne pourra pas prendre un bouton raisonnable.

Voici la maniere de bien planter l'Oeillet. Quand on aura levé le petit crochet qui tient la marcote, & qu'on aura reconnu qu'elle aura pris racine, on détachera la marcote de son pied, en la coupant avec le canif ou ciseau, le plus près que faire se pourra de sa tige, pour l'obliger à pousser des racines des deux côtés, c'est-à-dire, qu'il faudra la couper au niveau de l'incision,& faire les deux jambes égales, & après avoir rafraîchi sa racine, ou sa chevelure, ou ses fibres, comme on voudra les appeller, en coupant l'extrémité de la racine, aussi-bien que de ses feuilles, on la plantera dans un pot rempli de terre disposée en la maniere qui suit.

C'est ici où on est obligé de déclarer les expériences desCurieux Fleuristes,pour préserver les Oeillets de tous accidens,& les faire venir dans leur perfection, & de faire voir quel doit être le fond du pot dans lequel la marcote doit être plantée, quand elle a été détachée de son pied ; la terre dont il doit être rempli ; la façon avec laquelle la terre doit être mise dans le pot ; le tems auquel la marcote y doit être mise, son arrosement & son aspect de Soleil après avoir été plantée.

Le fond du pot doit être de terreau pur de cheval en assez grande quantité, ensorte que les trous qui sont au fond du pot soient entierement couverts. *La premiere raison* de cela, est que le terreau de cheval, qui est fort sec & léger, ne bouche jamais ces trous,par lesquels l'eau peut facilement s'écouler, quand il y en a trop dans le pot, & que la terre est trop humide. *La seconde*,c'est qu'il produit toujours de la graisse & de la nourriture à l'Oeillet, sans arrêter le cours des trop grandes eaux ; au lieu que si vous mettez au fond

du pot des démolitions de platre ou des pierres, ou de la tuile; comme plusieurs pratiquent, outre que l'Oeillet n'en tire aucune nourriture, l'eau s'écoule trop vîte, & ne laisse pas dans le pot une certaine humeur féconde & benigne. *Si vous ne mettez* ni terreau ni démolition au fond du pot, vous faites périr, parce que la terre vient à se sécher au fond du pot & le bouche, desorte que l'eau n'a plus son cours, & l'Oeillet prend le jaune & la pourriture.

Pour la terre dont le pot doit être rempli, on remarque par une expérience sensible, qu'il faut planter l'Oeillet en Automne, dans la terre qui lui est préparée pour y demeurer durant l'année, sans être changé ni replanté au Printems, comme on pratique ordinairement, & à cet effet le mettre seul dans un pot.

Cette expérience est appuyée de raisons. *La premiere*, que l'Oeillet doit avoir une bonne terre pour se garantir durant l'Hyver des incommodités de cette saison, particulierement de la secheresse durant plus de trois mois de prison, qu'il demeure dans la serre, sans avoir toutes ses commodités, comme le grand air, l'arrosement & les pluies. *La seconde*, c'est qu'il résiste plus vigoureusement aux mauvaises influences qui viennent au Printems, quand on le sort de la serre. *La troisiéme*, c'est que lorsqu'on le change de terre en un autre pot au Printems, on lui donne aussi un changement de nourriture qui lui cause des maladies; joint qu'on le fait languir par ce changement, en donnant du jour à sa racine, & durant sa langueur, c'est-à-dire, durant le tems qu'il n'a pas repris encore une nouvelle terre, il survient des pluies froides ou de la grêle, qui lui procurent *le blanc*, *le jaune* & *la gale*, & bien souvent *la pourriture*, au lieu que quand il est dans sa terre depuis l'Automne, il est à l'épreuve contre toutes les influences du Ciel. *La quatriéme*, est une peine épargnée pour le Fleuriste, qui n'est pas obligé de faire deux fois le même travail, & replanter. *La cinquiéme*, c'est que lorsqu'on met plusieurs marcotes dans un même pot, & que l'une vient à prendre la maladie, elle la communique bien-tôt aux autres, comme il arrive aux malades qui sont dans un même lit, & aux pestiferés dans un air contagieux. *La derniere raison*, c'est que l'Oeillet en devient plus gros, plus large & plus beau.

Si l'on ne veut point se servir de cette invention, on pourra se servir de la façon ordinaire de planter les Oeillets pour l'Hyver, en leur donnant une terre composée moitié de terreau de cheval, moitié de terreau commun, mettant en chaque pot trois ou quatre marcotes au plus pour ne les pas étouffer, & pour remedier aux

maladies qui leur pourroient arriver.

Voici la maniere de mettre la terre dans le pot. Après avoir mis le terreau au fond, il faut remplir le pot jusqu'au dessus du bord de la terre destinée & disposée pour l'Oeillet, & ensuite l'enfoncer de deux ou trois efforts des deux mains, sans pourtant le pétrir comme on fait la pâte, ensorte qu'elle soit affaissée sans aucune violence jusqu'au milieu du cordon; après quoi on remplira le surplus du pot jusqu'à fleur de bord, de pur terreau de cheval bien pourri & réduit en terre, le plus sec qu'il se pourra. Cela fait, on plantera la marcote de telle sorte, que la racine soit couverte de la terre qui est dessous le terreau, & qu'elle ait le terreau encore au-dessus; & en la plantant, on appuyera des mains autour de la tige pour l'affermir dans la terre, & de plus on la soûtient par deux petits bâtons de sa hauteur, mis en croix de Saint André, qui seront pointus par le bout, pour éviter qu'elle ne soit tourmentée des vents; mais sur-tout il faut bien se donner de garde d'enfoncer la marcote, c'est le sujet pour lequel on a dit ci-dessus qu'il falloit marcoter le plus près du pied que faire se pourroit, afin de faire une marcote haute de pied, à l'exemple de Messieurs les Fleuristes de Lille qui en usent ainsi.

Quelques-uns demanderont à quoi sert ce terreau au-dessus du pot, & pourquoi on le met. On leur répond par avance que c'est une des plus belles expériences qu'on ait fait pour conserver l'Oeillet. I. Parce que quand on arrose l'Oeillet nouvellement planté ou autrement, il ne se fait point de creux à la terre qui est imbibée plus facilement, pourvû néanmoins qu'on se serve de certains petits entonnoirs de fer blanc, dont les véritables Curieux se servent, qui sont percés de petits trous par lesquels l'eau sort en forme de pluie.

II. Le terreau empêche que la terre ne s'endurcisse par les arrosemens & par les grandes pluies.

III. Parce que ce terreau conserve toujours au pied de l'Oeillet une certaine humidité qui lui est favorable, particulierement durant les grandes chaleurs.

IV. C'est que l'arrosement & la pluie qui tombe sur le terreau, en fait distiller la graisse & la substance sur la terre qui nourrit l'Oeillet.

V. Il le préserve des gelées durant l'Hyver.

VI. Il empêche que l'humidité ou la moisissure ne vienne au pied de l'Oeillet pendant l'Hyver qu'il est enfermé.

Quant

Quant au tems auquel il faut planter la marcote, on a déja dit ci-dessus qu'il ne faut pas marcoter si-tôt : en voici la raison. C'est afin de n'être pas obligé de la planter si-tôt, pour empêcher qu'elle ne monte à dard ; car pour bien faire, il ne faut planter les marcotes que le plus tard qu'on peut, c'est-à-dire à la Saint Remy ; c'est sans doute la meilleure saison, parce qu'elles sont pour-lors arrosées des pluies du Ciel qui les fortifient extrêmement, & que le changement de terre arrête leur montant ; d'où vient que quand on reconnoît qu'une marcote semble pousser à dard avant l'Hyver, il la faut transplanter deux ou trois fois, & on resserre par ce moyen son montant ; c'est un des plus beaux secrets pour éviter leur avancement dans un tems qu'on ne doit souhaiter que l'occasion de les fortifier.

Pour son arrosement & son aspect, après qu'elle a été plantée, il est certain qu'une plante nouvellement levée & mise en terre, a besoin d'eau & d'ombre. C'est pourquoi il faut arroser l'Oeillet aussi-tôt qu'il a été planté, mais avec modération, & continuer cet arrosement modéré tous les jours, si le Ciel ne lui envoye pas le sien : il faut aussi le mettre à l'ombre durant dix & douze jours, même quinze s'il n'avoit point de fortes racines ; & après qu'il sera bien repris & bien affermi, ce qui sera vers le quinze d'Octobre, il faudra l'exposer au Soleil levant ; c'est la situation la plus favorable. Si votre Jardin ne vous permet pas de donner cette place sans incommodité, mettez vos marcotes ailleurs, mais que ce soit en un endroit où elles n'ayent le Soleil qu'environ le tiers du jour ; elles seront mal en plein Midi.

Vous conserverez beaucoup mieux vos Oeillets sur des ais élevés par des treteaux qu'à plate terre ; les pluies d'Automne s'écoulent plus aisément ; les vers n'entrent point dans les pots ; ils ont plus d'air ; ils pourrissent moins & fleurissent mieux.

Les Oeillets ainsi plantés & exposés, il ne s'agit plus que de se précautionner contre les méchantes pluies & contre les gelées.

I. Contre les pluies qui surviennent sur la fin du mois d'Octobre, lesquelles étant froides, & commençant déja à participer de la malignité de celles de l'Hyver, engendrent des taches sur les fanes des Oeillets, qui leur causent le plus souvent la mort. Nous appellons les taches, la gale, le charbon, comme si c'étoit une espece de peste. Il y en a de différentes couleurs ; les unes sont noires, les autres rougeâtres, les autres tirant sur un gris sale : quoiqu'il en soit, elles sont toutes trois pernicieuses à l'Oeillet. Le remede le plus

souverain, est de nettoyer avec la pointe du canif la feuille, qui est est atteinte, pour éviter qu'elle n'étende sa gangrenne, & ne la communique à la tige, ou couper la feuille pour éviter le mal.

Pour empêcher que l'Oeillet ne contracte cette maladie, il faut sur la fin d'Octobre, ou au plus tard au commencement de Novembre, le priver de l'arrosement du Ciel, en le mettant à couvert avec de la toile cirée, ou sous un petit toit qui sera fait dans le Jardin, & qui ne lui ôtera point la respiration de l'air, mais qui le préservera de toutes méchantes influences, & de tems en tems il faudra lui donner l'arrosement artificiel d'une eau qui aura été exposée au Soleil pendant quelque tems, & on le laissera dans cette situation jusqu'à la gelée. Trop d'eau peut aider à la pourriture, ou faire monter à dard vos marcotes ; elles souffrent aisément la soif en Automne & en Hyver.

On n'arrose jamais les Oeillets, que d'eau qui a été reposée & échauffée par le Soleil, l'eau trop froide leur nuit; néanmoins l'eau de puits fraîchement tirée, qui est chaude en hyver, leur est bonne quand ils sont enfermés dans la Serre.

II. Il faut empêcher que l'Oeillet ne soit atteint de trop grandes & fortes gelées, mais aussi il ne faut pas s'allarmer mal à propos des premieres gelées, qui ne sont pas dommageables à l'Oeillet, au contraire elles lui sont favorables.

ARTICLE VII.

En quel tems il faut mettre l'Oeillet dans la Serre.

IL est certain, I. Que les gelées blanches n'ont rien de méchant pour lui. II. Que l'Oeillet peut souffrir durant deux jours une assez forte gelée; c'est pourquoi si l'on voit sur la fin de Novembre, ou au commencement de Décembre que la gelée vienne âpre & piquante, surtout dans un commencement de Lune, il faudra en diligence faire transporter l'Oeillet dans la Serre, car les grands froids le font mourir ; sauvez-l'en absolument, & si vous n'avez pas de Serre, mettez-le en quelque chambre bien close, ou au pis-aller à la cave, si elle n'est pas humide. L'esprit doit faire inventer les moyens selon la disposition des lieux.

ARTICLE VIII.

De quelle maniere l'Oeillet doit être traité dans la Serre.

IL faut bien prendre garde à la situation de la Serre, & qu'elle soit tellement disposée, que l'air y puisse entrer aisément quand on le desire, & l'empêcher aussi quand on veut dans les grandes gelées.

Sa situation la plus favorable, c'est l'exposition au Midi, comme sont ordinairement exposées les Orangeries.

Comme les lieux humides sont très-dommageables à l'Oeillet, il faut que la Serre soit bâtie à rès de terre, & qu'elle ne soit point dans un enfoncement, ensorte que l'Oeillet puisse prendre de l'humidité, car si une fois la terre est humide, la moisissure s'attachera infailliblement à la plante, & la pourriture ensuite.

Il faut donc qu'une Serre soit percée de deux croisées & d'une porte au milieu sans autre enfoncement que d'une marche, qu'elle soit voûtée, sinon que le plancher de dessus soit garni de foin, pour empêcher la gelée de pénétrer dans la Serre, que les croisées soient d'un chassis de verre, & garnies d'un autre chassis de papier qu'on puisse lever pour donner de l'air dans la Serre au besoin, qu'il y ait des contre-vents aux croisées, une double porte de bois, & un chassis de papier entre les deux portes, & que dans le plus fort des gelées, on mette des nattes pour couvrir les croisées & la porte; ce sera un moyen pour éviter que la gelée ne cause du dommage dans la Serre.

Car il faut bien se donner de garde d'y porter du feu, & cela pour plusieurs raisons. *La premiere*, c'est qu'il fait secher l'Oeillet. *La seconde*, s'il ne le rend entierement sec, il l'attendrit de telle sorte que sa perte s'ensuit. *La troisiéme*, qu'il le fait jaunir. *La quatriéme* qu'il le fait éfiler. *La cinquiéme*, qu'il engendre le blanc, qu'on appelle le *Feu*, maladie incurable, & pour plusieurs autres raisons dont on n'expérimente que trop bien la vérité, lorsqu'on se sert du feu pour préserver l'Oeillet de la gelée.

D'où vient qu'on a requis ci-dessus, qu'on donnât ordre par d'autres moyens que par le feu, pour empêcher qu'une *forte gelée*, n'entre dans la Serre on dit *forte gelée*, car l'Oeillet souffre facilement les gelées communes, notamment lorsqu'il a essuyé sur la fin de l'automne deux ou trois jours de froid pour l'endurcir & le préparer à ne pas craindre les plus violentes froidures, dont il sera

difficilement attaqué, si l'on bouche si-bien la porte & les croisées de la Serre, que l'air ne puisse pas entrer, & quand ainsi seroit qu'il y auroit trouvé passage, la gelée qu'il pourra causer ne fera pas grand mal : car, à la vérité, l'Oeillet s'affoiblira tant soit peu, & cette foiblesse continuera durant le dégel, mais ensuite il recouvrera sa premiere vigueur, autant qu'un prisonnier en peut avoir dans sa prison, car il ne faut pas attendre que l'Oeillet ait une même disposition, un même verd, une même santé, s'il faut ainsi dire, que s'il n'étoit point enfermé : on voit que son verd pâtit, que sa feuille blanchit, que ses fanes & sa tige s'amolissent, mais tous ces signes d'indisposition n'en présagent point la mort ; & de fait, une pluie douce du Printems le rétablit en son entier, comme on le fera voir ci-après. Il ne faut donc point désespérer quand on le verra atteint de ces marques de foiblesse que lui cause la prison.

Il y en a qui ont des voûtes dans leurs Jardins, lesquelles n'ont d'autre ouverture que la porte ; on ne les blâme point, pourvû qu'elles soient exposées au Soleil, qu'elles n'ayent point de profondeur, qu'elles soient bâties à rès de terre ; en un mot, qu'elles ne soient point sujettes à l'humidité : mais il n'y faut serrer les Oeillets que le plus tard qu'on peut, & quand la gelée sera passée, il faudra les transporter dans une chambre pour les remettre encore dans la voûte, si la gelée revient, ce qui feroit embarassant pour un Fleuriste qui auroit quatre cens pots d'oeillets.

La Serre ainsi disposée & garnie d'ais soûtenus par des tréteaux, pour y poser les Oeillets le plus près de la porte & des fenêtres qu'on pourra, on les placera par degrés, afin qu'ils participent tous également d'un même air, & de tems en tems on les visitera pour voir s'ils n'auront pas besoin d'être changés de place, & même on leur donnera quelque arrosemenr, mais seulement dans la nécessité & dans la forme ci-après prescrite.

On dit dans la nécessité, parce qu'il ne faut point donner d'eau à l'Oeillet dans la Serre que le plus tard qu'on peut. I. Parce que c'est à tort qu'on arrose une plante qui n'a pas soif. II. Parce que la trop grande humidité qui se trouveroit dans le pot, pourroit y engendrer la pourriture. III. Vous feriez monter l'Oeillet avant son tems. IV. Il seroit plus exposé aux attaques du froid & de la gelée.

Il ne faut pas aussi par des raisons opposées, le priver d'eau quand il en a besoin pour rassasier sa soif, pour empêcher la sécheresse, pour éviter qu'il ne se flétrisse, mais en lui donnant de l'eau, il faut que ce soit avec prudence & modération, en la forme qui suit.

Il faudra faire provision de petites terrines de terre, faites en forme de plateaux, & mettre un pot dans chaque terrine, successivement les uns après les autres, selon le besoin; & comme on n'aura point manqué de mettre de l'eau au Soleil, on versera environ une chopine de Paris de cette eau même dans chacune de ces terrines qui s'y trouveront comblées, puisque les terrines qui pourront contenir environ trois demi-septiers de la même mesure, ne pourront point souffrir plus d'une chopine d'eau, le pot y étant. Quoiqu'il en soit, le pot tirera de l'eau par le bas, & elle n'endommagera, ni les fanes, ni la tige, & autant qu'on pourra il faut faire ensorte que l'eau ne gagne point le dessus du pot, afin qu'elle n'y cause point d'humidité; ce qui pourroit faire venir la moisissure.

Il suffira que la racine soit abreuvée pour communiquer à sa plante l'effet de cet arrosement merveilleux, qui lui donnera une force toute nouvelle, dont on s'appercevra bientôt par la fermeté de ses feuilles.

Quand on dit qu'il faut ainsi donner de l'eau à l'Oeillet, on entend qu'il faut si-bien prendre son tems, que ce ne soit pas dans un tems de gelée, ou à la veille de la gelée, ce qu'on peut facilement connoître & prévoir; car il faudroit laisser languir l'Oeillet encore quelque peu de tems plûtôt que de le faire geler dans une eau nouvellement gelée, qui glaceroit facilement la terre.

Quand on dit aussi qu'il faut lui donner de l'eau qui ait été exposée au Soleil, on entend autant qu'il se pourra, que le Soleil ait quelque ardeur, mais à ce défaut on pourra se servir de l'eau depuits nouvellement tirée, comme il a été dit ci-dessus, parce qu'outre qu'elle n'est pas froide, elle n'a rien de méchant durant l'Hyver.

Il ne sera point encore hors de propos pour la culture de l'Oeillet, de lui ôter dans la Serre les feuilles qui se trouveront seches, parce que comme elles sont plus susceptibles d'humidité, elles pourroient bien aussi faire venir la pourriture, qui est le mal le plus à craindre durant l'Hyver.

Comme les rats font une cruelle guerre aux Oeillets quand ils sont dans la Serre, un nouveau Curieux s'est servi heureusement du remede suivant, pour empêcher le dégât que ces cruels ennemis pourroient faire; il a fait une pâte dont il a mis quelque portion dans des cartes, ou bien il a fait rôtir des noix qu'il a un peu humectées, & a poudré les noix rôties avec de la poudre qui fait le principal ingrédient de sa pâte, qui se compose ainsi: il faut prendre qua-

tre onces de vieux fromage, deux onces de beurre frais, une once & demie d'arsenic, un quart d'once de sublimé corrosif, sept ou huit grains de musc en poudre, une once & demie de farine d'avoine, & de tout il faut faire une pâte molle. Si on poudre les noix avec la poudre d'arsenic, de sublimé corrosif & de musc, on n'a pas à appréhender que les chats en mangent.

ARTICLE IX.

Quand on doit sortir l'Oeillet de la Serre.

C'EST ici qu'il ne faut témoigner ni trop d'impatience, ni trop de lenteur, car qui voudroit sortir l'Oeillet trop tôt feroit mal comme celui qui le sortiroit trop tard; par exemple, qui en useroit ainsi dans le mois de Février, se mettroit au hazard de perdre ses Oeillets par la rigueur du froid qui continue encore dans ce mois, ou par la neige, ou par les gelées, ou par la pluie froide: qui les sortiroit sur la fin d'Avril, feroit aussi mal, parce que l'Oeillet languiroit dans la Serre, & pousseroit son dard sans profiter.

La meilleure & la véritable saison pour transporter hors de la Serre, c'est la semaine de la Passion dans le Carême, pourvû que le tems ne soit point encore disposé à la gelée, & que le Ciel n'envoye point ses mauvaises influences, comme les neiges & la grêle, ce qui n'arrive pas fréquemment dans cette semaine. On peut les sortir plûtôt, pourvû que l'hyver n'ait rien eu d'âpre & de piquant: on remarque ici ce qui se doit pratiquer ordinairement, lorsque les saisons sont dans leur reglement.

Quoi qu'il en soit, il faudra disposer des couvertures, pour mettre l'Oeillet à couvert en cas de besoin, dans un lieu où le Soleil ne pourra point envoyer ses rayons, à quoi il faudra bien prendre garde pour plusieurs raisons. I. Parce que l'Oeillet qui a été longtems enfermé, étant fort tendre, venant à être exposé au Soleil, s'affoibliroit tellement, qu'il feroit fort difficile de le relever de sa foiblesse. II. L'Oeillet ne doit point être traité plus cruellement que les autres plantes, même les plus robustes, qui n'éprouvent pas les ardeurs du Soleil au sortir des lieux où elles étoient enfermées. III. L'ombre est amie de toutes les plantes, & les fortifie. Le Soleil du mois de Mars est quelquefois si chaud, qu'il desseche la terre & les plantes qu'elle porte. La cinquiéme raison est tirée de l'expérience.

Il faudroit donc en transportant l'Oeillet de la Serre, le placer sur

des ais mis à l'ombre, lui donner une couverture, soit paillasson, soit de toile cirée, soit de bois, laquelle se baissera, ou se levera à la vûe d'un bon ou mauvais tems, du chaud ou du froid, du vent ou du calme, pour mettre l'Oeillet à couvert des insultes de trois de ses ennemis, des pluies froides, de la grêle & du grand vent, qu'on appelle *Gale de Mars*, qui lui est extrêmement nuisible, car étant entouré de bons paillassons & bien couvert, il sera bien difficile qu'ils puissent faire aucun mal; & si le Ciel veut bien lui donner ses pluies douces, comme il arrive assez souvent, il faudra baisser toutes les couvertures du dessus & du bas, & lui faire respirer un air libre en recevant cette céleste rosée, qui lui fera prendre en peu de tems son verd naturel, sa premiere vigueur, son état avant sa prison; mais si le Ciel lui refusoit ses pluies, il faudra avoir recours à l'arrosement artificiel, car l'Oeillet sortant de la Serre, il faut qu'il soit arrosé du Ciel, ou de la main du Fleuriste, sans y manquer, autrement le grand air lui causera de grandes incommodités.

Et ainsi après avoir été exposé huit ou dix jours à l'ombre, le Fleuriste qui n'aura point planté ses Oeillets en la forme qui a été dite ci-dessus, c'est-à-dire qui ne les aura point mis en Automne dans une terre à demeurer toute l'année, pourra la semaine Sainte les transporter dans la terre, & en la forme prescrite dans les Chapitres IV. & V. de ce Traité des Oeillets, en les mettant à l'ombre après qu'ils auront été transplantés durant huit jours, pendant que ceux qui auront été mis l'Automne dans leur terre naturelle à demeurer, seront exposés à l'aspect du Soleil, qui leur est utile & naturel, jusqu'à ce que ceux qui auront été de nouveau transplantés au Printems, soient en état de leur faire compagnie, & d'être exposés avec eux à un même ou différent aspect. Arrachez adroitement toutes les feuilles pourries, si elles quittent d'elles-mêmes, coupez-les si elles résistent. Tenez toujours vos plantes propres.

ARTICLE X.

Quel lieu, quel aspect, & quelle situation il faut donner à l'Oeillet.

CETTE question est tout à fait d'expérience, & plusieurs péchent sur cette maniere par excès ou par défaut. Par excès, en exposant leurs Oeillets à l'aspect du Midi. Par défaut, en leur donnant si peu de Soleil, qu'ils n'ont point la force de pousser leur dard L'Oeillet ne veut ni le trop, ni le trop peu, il lui faut une médiocri-

té en toutes choses, & c'est la plante du monde qui demande le plus de regle & de modération.

En effet le grand Soleil le desseche, l'affoiblit, le rend maigre, ensorte qu'il ne peut profiter que par de grands & fréquens arrosemens : par une raison contraire & opposée, l'absence du Soleil le fait jaunir, retarde sa fleur, & la rend très-petite : voilà les maux que l'excès & le défaut lui causent.

Voici le lieu, l'aspect & la situation qui lui sont favorables.

Pour le lieu, premierement le grand air lui est commode; l'Oeillet qui a été une fois enfermé ne demande plus que des lieux spacieux; nous en voyons la différence par ceux qui sont élevés dans les petits Jardins, dont les fleurs n'ont pas la même largeur que ceux qui sont élevés en plein air : nous voyons une semblable différence entre ceux qui sont cultivés dans les Jardins des Villes, & ceux qui sont élevés dans les Jardins de campagne, les derniers l'emportent le plus souvent en grosseur & en largeur, mais non pas toujours en beauté. Secondement, les lieux marécageux, les prairies & les marais qui sont voisins des lieux où ils sont cultivés, ne contribuent pas peu à leur bon succès, d'où vient que les Oeillets viennent plus beaux, plus gros & plus larges dans les Pays-Bas que dans aucuns lieux, joint qu'ils s'y portent beaucoup mieux, & que rarement ils les perdent, au lieu qu'en France, à mesure que nous avançons dans les lieux chauds, les Oeillets en sont moins vigoureux & moins larges.

Pour l'aspect, celui du Soleil levant, depuis six heures du matin jusqu'à onze, & celui du couchant, depuis trois heures jusqu'à six ou sept du soir, est sans doute le plus propre, parce qu'à ces heures-là l'ardeur du Soleil n'est pas si violente, mais le meilleur des deux, c'est le Soleil levant. I. Parce que l'Oeillet qui a été arrosé le soir précédent, ne doit point demeurer si long-tems dans sa boue. II. D'autant que le Soleil levant est favorable à toutes les plantes, particulierement à l'Oeillet qu'il recrée visiblement en le faisant monter peu à peu. III. Le Soleil couchant conserve encore quelques restes des grandes ardeurs du Midi, ayant échauffé l'air & la terre, au lieu qu'au matin il se trouve un air frais, qu'il dissipe peu à peu par ses rayons. IV. L'Oeillet ayant été refroidi durant la nuit, tant par la fraîcheur, que par l'arrosement & la rosée, il est bien juste qu'il soit rechauffé par les premieres visites du Soleil, qui sont douces & benignes.

Monsieur Morin dit pourtant que l'expérience lui a fait connoître

noître, qu'en expofant l'Oeillet au grand Soleil, & l'arrofant foigneufement tous les jours, vifiblement on le fera croître & profiter davantage en huit jours, qu'il ne feroit autre part en trois mois: mais fi l'arrofoir de fon maître l'oublie un ou deux jours, il eft certain qu'il eft perdu fans reffource.

La fituation de l'Oeillet doit auffi être obfervée; car il faut éviter de le pofer contre les murailles, pour plufieurs raifons. I. L'Oeillet n'ayant point d'air autour de fa tige, il ne pouffera fes marcotes que d'un côté, ou s'il en pouffe, elles languiront ou s'étoufferont par le manquement d'air. II. La reverbération du Soleil qui vient de la muraille & donne fur l'Oeillet, l'endommage notablement & le feche par une ardeur trop violente. III. Cette fituation engendre des maladies à l'Oeillet, *le blanc* particulierement. IV. Les animaux qui en veulent à fa deftruction, trouvent un chemin bien facile pour l'attaquer, fe fervant de la muraille comme d'une échelle pour attaquer le pot de l'Oeillet, & s'en rendre bien-tôt les maîtres, comme font les fourmis & les perce-oreilles, qui auront encore cet avantage, après avoir fait leur butin, de fe retirer en bon ordre dans quelques ouvertures de la muraille, pour s'y cacher durant le jour, & recommencer leur ravage durant la nuit; les limaçons, les chenilles & les autres animaux ennemis de cette fleur, fe ferviront de cette même route pour lui faire infulte.

Il faut donc que l'Oeillet foit mis dans un lieu fpacieux, autant qu'on le pourra, ou du moins qu'il ait de l'air fuffifamment, qu'il foit expofé au Soleil levant pour le mieux, ou au couchant, fi on le veut, & pofé fur des ais foûtenus par des treteaux de telle maniere que l'air fe puiffe communiquer autour de fa tige, & que le Fleurifte puiffe faire la ronde à l'entour de fes Oeillets qui feront placés par degrés fur les treteaux, afin que les premiers ne puiffent point couvrir les feconds, les feconds les troifiémes, & ainfi des autres, ni leur ôter la refpiration de l'air, la vûe du Soleil, ni la douceur des arrofemens.

ARTICLE XI.

Quel doit être l'arrofement de l'Oeillet.

L'OEILLET expofé & difpofé ainfi qu'on vient de dire, s'il n'eft point favorifé des arrofemens du Ciel, il faudra lui donner l'eau de la terre, en la forme & maniere qu'on va marquer.

I. Il faut que le pot foit dans une égale fituation, enforte qu'il ne panche ni d'un côté ni d'autre, afin que l'eau fe puiffe étendre

ſur le pot, & ſe communiquer également à toute la plante ; & de plus empêcher que l'eau ne flue & ne tombe hors du pot, à quoi il faut bien prendre garde pour trois conſidérations.

La premiere, eſt que la plante eſt privée de ſon arroſement, dont elle aura peut-être grand beſoin. *La ſeconde*, c'eſt que le Fleuriſte eſt obligé pour conſerver ſes Oeillets, de redoubler ſes peines en donnant un ſecond arroſement. *La troiſiéme*, c'eſt que la graiſſe & la nourriture du terreau qui eſt dans le pot tombent avec l'eau.

II. Si la terre du pot eſt deſſechée, & que par ſa ſechereſſe elle ſe ſoit détachée du pot, laiſſant un vuide entr'elle & le pot, il faut abſolument remplir ce vuide par le doigt de la main, en le paſſant ſur la terre autour du dedans du pot, comme elle étoit auparavant, c'eſt-à-dire qu'il faut de cette même terre, qui eſt dans le pot, boucher les ouvertures que la ſechereſſe aura faites à l'entour du dedans du pot ; pour les mêmes raiſons qu'à l'Article précédent, tirées du beſoin d'un arroſement nouveau pour faire de la graiſſe & nourriture perdue, parce que l'eau qui ſera verſée ſur le pot, fluera par les ouvertures, & paſſera ſans laiſſer aucune humidité dans le pot.

III. Il faudra dès le matin tirer de l'eau de puits, & la verſer dans un tonneau ou baſſin qui ſera expoſé en un lieu où le Soleil donnera le plus, pour être échauffée par l'ardeur de ſes rayons, & lui faire perdre ſon froid naturel, qui eſt plus grand dans l'Eté que dans une autre ſaiſon.

C'eſt ici qu'il faut examiner l'eau dont on ſe doit ſervir pour arroſer l'Oeillet, & les motifs de ceux qui uſent d'eau mélangée, penſant lui faire du bien.

Sur la quantité de l'eau, il faut dire premierement que l'eau des rivieres dans l'Eté eſt merveilleuſe pour deux raiſons. *La premiere*, parce qu'elle eſt légere. *La ſeconde*, parce qu'elle eſt trempée, ayant reçu la chaleur du Soleil ; mais comme les Jardins des Fleuriſtes ne ſont pas toujours ſitués au voiſinage des rivieres, ce leur ſeroit une grande peine d'en faire venir journellement.

L'eau des petits ruiſſeaux ni des fontaines n'eſt convenable à l'Oeillet, qu'entant qu'on l'aura tranſportée dans des tonneaux, & expoſée au Soleil pour deux raiſons.

La premiere, que cette eau conſerve toujours une certaine crudité qui ne ſe diſſipera qu'en la ſéparant de ſon lit.

La ſeconde, c'eſt que cette eau retient toujours ſon froid par la proximité de la ſource & par la communication d'autres ſources ;

qu'elle trouve dans son chemin ; or l'eau trop froide n'est aucunement propre à l'Oeillet.

C'est la raison pourquoi il ne faut pas se servir d'eau de puits fraîchement tirée, du moins durant l'Eté, fondé sur sa crudité & sa trop grande froideur, qui saisit l'Oeillet dans son altération, & lui cause le même mal, que l'eau nouvellement tirée à ceux qui en boivent, lorsqu'ils sont extrêmement échauffés dans la sueur, c'est-à-dire la pleuresie, puisque *le blanc* qui lui surviendra infailliblement ou la pourriture, ou la gale, par cette eau froide, est à l'Oeillet ce que la pleuresie est à l'homme.

L'eau bourbeuse n'est pas moins pernicieuse, parce qu'elle laisse avec elle ses égoûts, dont elle n'est point purifiée : l'eau puante est à éviter, parce qu'elle engendre la corruption à l'Oeillet.

Les eaux minerales & les soufrées qui se rencontrent quelquefois dans quelques veines de terre, sont à rejetter comme mortelles à l'Oeillet.

L'eau tiede mise sur le feu est pire que toutes les autres, soit durant l'Eté, soit durant l'Hyver, d'autant qu'elle participe de la chaleur du feu qui cuit l'Oeillet en peu d'heures.

L'eau la plus convenable pour l'arrosement de l'Oeillet, & pour la commodité de celui qui le cultive, c'est celle de puits exposée dès le matin au Soleil, & versée sur le pot avec l'arrosoir prudemment & dans le tems.

I. Avec l'arrosoir de fer blanc, afin que l'eau s'imbibe plus facilement, & que la terre ne s'endurcisse point par la violence de l'arrosement.

II. Avec prudence, parce qu'il faudra consulter les besoins de l'Oeillet, en ne lui refusant pas ce qui lui est nécessaire, mais aussi en ne lui donnant pasce dont il se peut passer; & de fait si les pluies sont fréquentes & abondantes, c'est en vain qu'on l'arrose : mais s'il en est privé, il faut quand on voit sa terre commencer à se dessecher, l'arroser tous les jours sans y manquer, mais peu, pour l'entretenir toujours dans une humidité égale, suffisamment pourtant ensorte qu'il n'en puisse pas souffrir : c'est la prudence qui en fera le reglement.

III. Le temps, parce qu'il ne faut arroser l'Oeillet que sur le soir environ le Soleil couché ; autrement qui l'arroseroit en plein Soleil, outre qu'il ne tireroit aucun profit de l'arrosement, parce que le Soleil dessecheroit incontinent la terre, c'est qu'il lui feroit venir des taches très-pernicieuses, & feroit secher ses feuilles & peut-être

sa tige : qui voudroit aussi l'arroser le matin avant le Soleil levé, outre que le Fleuriste seroit fatigué de se lever si matin, le Soleil venant à darder ses rayons sur les feuilles qui se trouveront encore mouillées; il les secheroit pareillement ; & de plus ce seroit le priver des avantages qu'il reçoit pendant la nuit, de se rafraîchir de la chaleur du Soleil qu'il a senti pendant le jour.

En l'arrosant il faudra autant qu'on pourra épargner ses feuilles, mais il ne faut pas en cela se gêner trop.

Il y en a plusieurs qui se servent de la façon avec laquelle on arrose les Oeillets dans la serre, en se servant de petites terrines de terre, & laissant les pots dans les terrines durant l'Eté, y versant de jour à autre de l'eau suffisamment pour arroser la plante, mais cette méthode n'est point tant à approuver. I. Parce qu'il faudroit une trop grande quantité de terrines. II. Parce qu'il seroit à appréhender que l'Oeillet n'eût trop d'humidité. III. Parce que dans les pluies, l'Oeillet prendroit un double arrosement, & la pluie venant à remplir les terrines, ce seroit laisser toujours l'Oeillet dans le bourbier.

Et par ces raisons on ne peut approuver le dessein de ceux qui se servent d'eau mélangée pour arroser leurs Oeillets, comme d'eau détrempée de fiente de pigeon, ou de bois servant à teindre, ou du crotin de cheval, ou de fiente de vache, sinon en la maniere qui sera dite ci-après. I. Parce que la fiente de pigeon est trop chaude pour l'Oeillet ; quoique détrempée dans l'eau, elle ne laissera pas de faire venir le blanc à l'Oeillet. II. Parce que le bois à teindre ne pourra point contribuer à son avancement, ni à sa beauté. III. Le crotin de cheval donnera à l'eau une chaleur étrangere, qui n'est propre qu'aux plantes qui ne peuvent être élevées que très-difficilement dans les pays froids & modérés, comme les Tubéreuses, les Narcisses de Constantinople, & autres plantes de cette nature qui sont cultivées dans les susdits pays froids ou modérés. L'Oeillet demande un chaud naturel, une eau qui n'ait point d'autre chaleur que celle que lui donne le Soleil. IV. La fiente de vache ne lui est point favorable, qu'entant qu'on s'en sert rarement & prudemment : *Rarement*, parce qu'on n'en doit user que deux ou trois fois au plus. *Prudemment*, d'autant qu'on doit prendre la fiente de vache la plus nouvelle, la bien délayer dans le tonneau avec l'eau dont il sera rempli, & sur-tout ne donner l'arrosement ainsi composé, que dans un tems de grande secheresse, & durant l'Eté, & en voici les raisons.

I. La fiente de vache de soi est trop froide pour l'Oeillet, & qui voudroit s'en servir fréquemment, empêcheroit le progrès de l'Oeillet en refroidissant sa terre.

II. Elle conserveroit trop long-tems l'humidité à l'Oeillet.

III. Elle feroit une espece de coëne sur le pot, laquelle avec le tems pourroit bien causer la pourriture au pied de l'Oeillet.

IV. Elle donneroit par sa graisse trop de nourriture à l'Oeillet, & le feroit crever dans son bouton.

V. C'est que cette eau ainsi mélangée de fiente de vache, n'est utile que pour donner quelque rafraîchissement à l'Oeillet, mais non pas pour le refroidir.

Qui voudra donc dans les grandes chaleurs de l'Eté, se servir pour arroser ses Oeillets, d'une eau mélangée avec de la fiente de vache, il ne fera point mal, au contraire il fera très-bien, pourvû que ce ne soit que deux ou trois fois au plus, & dans l'Eté.

Un celebre Curieux donne succintement des préceptes très-utiles pour l'arrosement de l'Oeillet & des marcotes. Il dit qu'à proportion que vos marcotes se fortifient, il faut les arroser plus fortement. Plus il fait chaud, plus il faut leur donner à boire.

Quand le dard ou montant (c'est la même chose) commence à monter, & que l'Oeillet va travailler à ses fleurs, c'est alors qu'il faut le visiter soigneusement pour prendre garde à tous ses besoins.

Ne lui ménagez point l'eau, une plante ne travaille point dans la secheresse.

Prenez bien votre tems dans quelques jours fort chauds pour arroser vos Oeillets avec de l'eau dans laquelle vous aurez mis détremper la fiente de vache : cet arrosement frais & gras leur fait un bien indicible quand ils commencent à pousser le dard, & leur sert jusqu'à la fleurison, à moins qu'un chaud excessif ne vous permît de donner un pareil arrosement quand le bouton grossit, ce qui feroit encore merveille.

ARTICLE XII.

Comme il faut cultiver l'Oeillet à mesure qu'il pousse son dard.

IL faut ici avertir le Fleuriste de faire provision de quantité de baguettes, & de fil ou de jonc pour soûtenir la tige de l'Oeillet.

Le bois de ces baguettes doit être, autant qu'on le peut, choisi sur les buissons de coudre ou noisetier, parce que ce bois est extrê-

mement droit, moëlleux, d'une belle longueur, ſans nœuds, en un mot d'un beau blanc ſous ſon écorce, digne de ſervir d'apui à une plante auſſi curieuſe que l'Oeillet. Ce n'eſt pas que pluſieurs ne ſe ſervent de druneau, de la pruine ou ſemblable bois, mais le druneau ſe plie au Soleil: la pruine ſe ſeche trop tôt, & l'autre bois ne peut pas être plus beau que le coudre.

La baguette ſera de la groſſeur du petit doigt, de la hauteur de quatre à cinq pieds, ſans écorce, c'eſt-à-dire qu'il faudra ôter la pelure du bois, pour bannir l'humidité qui pourroit être entre la tige de l'Oeillet & le bois de la baguette, & lui donner plus d'ornement; elle ſera pointue par un bout pour entrer plus facilement dans la terre du pot, & ne pas endommager la racine; car qui ne voudroit point la faire pointue par le bout, pourroit bien ſe mettre au hazard de déraciner l'Oeillet, en détachant les fibres de ſon pied; même pour mieux éviter cet accident, il faudra ficher la baguette à la diſtance d'un travers de doigt de la tige de l'Oeillet, & l'enfoncer juſqu'au fond du pot, afin qu'elle puiſſe mieux réſiſter au vent; car ſi elle n'avoit point de réſiſtance, il ſe pourroit bien faire que la baguette venant à être renverſée par le vent, le dard de l'Oeillet qui eſt attaché à la baguette, pourroit bien ſe rompre.

Ceux qui voudront être les plus prévoyans, commenceront dès le mois de Mars à faire couper ces baguettes, & après en avoir ôté la pelure, ils en feront pluſieurs bottes, liant chaque botte par le bas, par le milieu & par le haut, & enſuite ils mettront les bottes dans le four, pour les faire ſecher, ni plus ni moins qu'on fait les ceriſes, les raiſins & autres fruits: cet expédient eſt pour éviter qu'elles ne coffinent au Soleil.

Quand l'Oeillet commencera à pouſſer ſon dard, il faudra en même tems ficher la baguette dans le pot, & à meſure qu'il montera, l'arrêter à la baguette, avec du fil ou du jonc: l'un & l'autre ſont bons; le fil, pourvû qu'il ſoit gros & de chanvre; le jonc, c'eſt-à-dire, celui qu'on trouve dans les marais & prairies. Il faudra donner à chaque nœud de l'Oeillet un fil ou un jonc juſques au dernier nœud du maître bouton; j'appelle maître bouton, celui qui fleurit le premier, & qui eſt au plus haut dard: & comme il y a bien ſouvent dans un même pot pluſieurs marcotes provenant d'un même pied, qui montent à dard, ſi on veut bien les laiſſer monter & ne les pas châtrer, comme on dira ci-après, il faudra auſſi donner à chaque dard une baguette, & les arrêter comme deſſus, & ſi la plûpart

des marcotes ont monté, & qu'il s'en trouve jusqu'à quatre ou cinq on pourroit bien se servir de ces baguettes, pour en faire comme de petites cages qui soûtiennent les montans de l'Oeillet.

On entre dans le détail, pour obliger ceux qui lient tous les montans d'un Oeillet à une même & seule baguette, & qui en font comme un fagot, de changer de méthode, & en voici les raisons. I. Ils étouffent la plante. II. Ils empêchent les marcotes de profiter. III. Ils ne peuvent point ôter facilement les boutons inutiles & superflus. IV. Ce n'est point tenir l'Oeillet dans une si grande propreté qu'il demande.

Pour passer outre. Quand le Curieux verra l'Oeillet pousser de toutes parts des montans, & qu'il ne laissera point de successeurs, on entend des marcotes, puisque celles qu'il aura poussées seront montées à dard, il faudra en diligence châtrer les marcotes autant que l'on trouvera à propos, en coupant le dard au second nœud, afin qu'il en arrive deux bons effets: le premier, que l'Oeillet puisse produire de nouvelles marcotes: le second, que celles qui paroissent ordinairement pousser sur le pied, puissent profiter, & qu'elles remplissent la place de celles qui auront monté, joint qu'il sera très-avantageux au maître dard d'en user ainsi, puisqu'il deviendra plus gros & mieux nourri, & donnera par conséquent une plus grosse fleur, en lui ôtant une partie des autres montans qui lui déroberoient de sa substance, & l'affoibliroient ensorte que la fleur n'en deviendroit pas si grosse ni si large.

On explique ceci en détail pour le faire mieux entendre & plus clairement.

I. Quand on se sert du mot châtrer, il ne faut pas le croire impropre & indécent: impropre, parce que c'est *châtrer un Oeillet*, que d'empêcher sa production: indécent, parce qu'on s'en sert pour les autres plantes, comme les giroflïers, les melons, & autres qui n'ont point les qualités de l'Oeillet.

II. Châtrer l'Oeillet, c'est-à-dire couper ses marcotes, lorsqu'elles montent à dard dans le second nœud le plus voisin du pied de l'Oeillet.

III. On dit qu'il faut ainsi châtrer l'Oeillet, pour faire pousser plus aisément les petites marcotes, qui paroissent au pied de l'Oeillet: car s'il y a plusieurs marcotes au pied, dont quelques-unes soient montées, & que les autres paroissent ne pas pousser à dard, il faudra bien se garder de châtrer celles qui montent, parce qu'en les coupant, on donneroit lieu aux autres qui ne montoient

pas, d'en prendre le chemin, en recevant une plus forte séve; si au contraire toutes les marcotes montent, & qu'on ne les châtre point, outre qu'on alterera le maître dard, c'est qu'il ne restera au curieux qu'un pied sans marcotes, au lieu que s'il avoit pourvû à faire cette dissection en tems & lieu, il auroit donné lieu à l'Oeillet de pousser de petites marcotes dans ses nœuds, soit au pied, soit dans les marcotes ainsi châtrées, qui poussent bien souvent de nouveaux rejettons.

Quand l'Oeillet aura ainsi été arrêté à la baguette, & châtré, il ne sera plus question que de lui ôter les feuilles que la chaleur du Soleil aura sechées, & ensuite lui donner un petit labour, lorsqu'il commencera à pousser son bouton, en la forme ci-après.

Il faudra avec un morceau de bois fait en spatule de Chirurgien, large d'un pouce, d'une médiocre épaisseur, gratter la terre du pot de la profondeur de deux pouces dans toute l'étenduë du pot, sans pourtant approcher plus près du pied de la plante que deux pouces à l'entour pour obvier aux accidens qui pourroient arriver à sa racine. On demandera à quoi sert ce labour? On répond qu'il contribue notablement à fortifier la plante de l'Oeillet, & à rendre sa fleur plus grosse & plus large. I. Parce qu'il donne de nouvelles forces à sa racine, qui étoit resserrée par la dureté de la terre. II. Il rend sa terre plus légere. III. Il lui donne plus de nourriture. IV. Il fait pousser plûtôt le bouton, & lui fait prendre une forme plus propre pour éclore une belle fleur. V. Cela est fondé sur l'expérience.

Et comme par ce labour on aura mêlé le terreau qui étoit sur le pot avec la terre, il faudra mettre au-dessus du pot de nouveau terreau de cheval bien pourri & réduit en terre, lui donner aussi-tôt un arrosement pour éviter que les vents ne le chassent hors du pot, étant fort léger, & en même tems pour le lier par le moyen de cet arrosement avec la terre du pot.

Et si les arrosemens & les pluies avoient fait tellement diminuer la terre qu'elle fût affaissée jusques au-dessous du cordon du pot, il faudra remplir le pot de la même terre, dont il aura été rempli en plantant l'Oeillet jusqu'au milieu du cordon, & le reste jusqu'à rez du bord du pot de terreau de cheval, qu'il faudra arroser, comme nous avons dit, sans pourtant enfouir l'Oeillet.

Si vous observez bien tout ce qui vient d'être dit, vous aurez assurément de belles fleurs, pourvû que vous ôtiez aussi à l'Oeillet les boutons superflus, comme on dira à l'Article suivant.

ARTICLE

ARTICLE XIII.

Qu'on doit ôter à l'Oeillet les boutons ſuperflus.

C'EST en vain ſe donner beaucoup de peine pour bien cultiver l'Oeillet, & tâcher de lui faire porter une belle fleur; ſi vous lui laiſſez tous ſes boutons; c'eſt auſſi en vain eſpérer d'en avoir ſatisfaction, ſi vous lui en ôtez plus que de raiſon. Car d'une part vous le ferez venir trop petit, & d'une autre vous le ferez fendre dans ſon bouton; il faut donc remédier à ces deux extrémités, & dire qu'il ne faut point trop laiſſer de boutons, ni trop peu.

I. Il n'en faut point laiſſer trop, parce que c'eſt altérer le maître bouton, par la raiſon que le dard, qui lui donne la ſéve, la partage avec tous les autres boutons, auſquels il la communique, & lui diminue par conſéquent ſa vigueur, au point que ſa fleur n'en ſera point ſi groſſe; comme par exemple ceux qui laiſſent croître des boutons dans tous les nœuds de l'Oeillet, depuis le bas de ſa tige juſques à ſon ſommet, font très mal, & s'apperçoivent viſiblement du tort qu'ils font à la fleur: ceux qui laiſſent deux boutons ſur la même queue de l'Oeillet, (on l'appelle en Picardie, *Dardille*,) ſe trompent encore dans leur attente, parce qu'ils ſe nuiſent tous deux enſemble, en ſe dérobant l'un à l'autre par leur voiſinage une ſéve, qui n'eſt ſuffiſante que pour un. Ceux qui laiſſent pouſſer dans un même nœud deux queues, qui portent chacune un bouton, ſe portent préjudice pareillement, quoi qu'elles pouſſent de différens côtés, pour les même raiſons que deſſus.

On ne ſçauroit comprendre quels ſont les motifs de ceux qui en uſent ainſi, ſi ce n'eſt qu'ils aiment mieux la quantité des fleurs que la qualité, le nombre que la beauté, au lieu qu'un véritable Curieux ne s'attache qu'à faire réuſſir le maître bouton qui doit faire ſeul l'ornement de toute la plante par ſa groſſeur & largeur, & ne ſe met en peine des ſuivantes, qu'en tant qu'il en faut pour lui faire compagnie.

II. Il n'en faut point trop ôter; car comme c'eſt altérer le maître bouton lui en laiſſant trop, parce que la ſéve eſt diſperſée; c'eſt auſſi lui donner trop de ſéve, & l'obliger à crever en lui en laiſſant trop peu: ceux-là donc qui ne laiſſent qu'un bouton ou deux ſur chaque montant de l'Oeillet, ſe mettent au hazard de ne pas jouir du fruit de leur travail, & de ne pas voir éclore l'objet de leur eſpé-

rance, puiſqu'outre qu'il peut arriver quelque accident, qui pourroit les priver de la fleur, il eſt bien difficile que leur maître bouton ne creve par trop de ſéve; & d'ailleurs pourquoi ſe ſevrer volontairement des fleurs, quand elles ne ſont pas nuiſibles à l'Oeillet? On ne le cultive pas ſeulement pour voir ſon verd & ſes fanes, mais auſſi pour admirer ſes fleurs; c'eſt le but du Fleuriſte, c'eſt le ſujet de ſes ſoins.

Il y a pourtant de certains Oeillets auſquels il ſeroit bon de ne laiſſer que deux boutons, mais ils ſont en petit nombre, & il ne faut point prendre un particulier, pour ſervir d'exemple à tous.

Le mieux eſt d'ôter les boutons qui pouſſent dans le premier & ſecond nœud du dard, plus près du pied, pourvû qu'il reſte encore quatre nœuds au montant, qui ayent tous pouſſé des boutons, & de ne laiſſer ſur chaque queue ou dardille qu'un ſeul bouton, & il eſt bon d'ôter les boutons, qui ſe trouvent trop proches voiſins du maître bouton, afin qu'ils ne lui diſputent point la ſéve.

Il ne faudra donc laiſſer ſur chaque dard que quatre boutons, ſi ce n'eſt que l'Oeillet fût ſujet ou à crever ou à devenir trop petit; l'expérience le fera connoître, & ſuivant les connoiſſances qu'on en aura, il faudra laiſſer plus ou moins de boutons.

Voilà ce que dit fort au long l'Auteur du nouveau Traité des Oeillets; un autre Curieux en parle plus ſuccintement, & voici ce qu'il enſeigne

Caſſez ou coupez à un nœud près du pied les marcotes qui montent.

Ne laiſſez qu'un dard au pot, dont vous voulez avoir de beaux Oeillets.

Mettez à ce dard une baguette de coudre ou noiſetier, ou d'autre bois non pliant. Il faut éguiſer la baguette par le bout qui entre dans la terre, elle incommodera moins les racines; piquez-la à deux ou trois doigts du pied, il n'en ſera pas ſi fort ébranlé.

Liez votre dard à votre baguette & à chaques nœuds du dard, crainte qu'il ne caſſe en pouſſant, & pour ne vous pas tant aſſujettir, ne commencez à le lier que lorſqu'il eſt un peu grand.

Si votre pot a trop de marcotes, & que vous jugiez qu'en lui ôtant les petites, vous ne ferez pas monter les autres, vous lui ferez plaiſir de le décharger, & ſes fleurs en ſeront incomparablement plus belles.

A moins qu'un Oeillet ne ſoit d'une nature extraordinaire pour trop crever, il ſuffit de laiſſer trois boutons ſur le dard; il faut arrê-

ter les autres dardilles dès qu'elles naiſſent.

Si votre Oeillet peut ſouffrir même que vous ne lui laiſſiez qu'un bouton, & que cela contribue à la plus grande beauté de ſa fleur, faites-le. La premiere fleur étant toujours la plus large, elle eſt l'unique eſpérance du Curieux, il néglige le reſte.

C'eſt à l'égard des pots que l'on deſtine au théatre qu'il en parle ainſi, on n'en ſçauroit trop pouſſer la fleur ; pour les autres, laiſſez-leur plus d'un dard, mais jamais plus de trois ou quatre fleurs ſur chaque dard.

Otez avec exactitude les boutons, qui viennent autour des boutons que vous ſouhaitez qui fleuriſſent, ils ſe mangent les uns les autres. Il leur faut de la diſtance pour profiter.

On peut aider quelques boutons à fleurir; il y en a qui groſſiſſent en forme de culs d'artichaux, courts & gros ſeulement près de la queue ou dardille & menus à la pointe; il faut lier ceux-là avec du fil, ils ſe rempliſſent du bout & s'allongent mieux.

Tout Oeillet qui menace de crever doit être lié. Ce n'eſt pas que la ligature l'en empêche toujours, mais il en creve moins, quelquefois point.

Le ſecours d'ouvrir un peu le bout de l'écorce de tous côtés eſt très-bon.

Lorſque vous avez une belle eſpérance d'un très-gros bouton, & que vous craignez par le temps qu'il lui faut pour fleurir entierement que le Soleil ne le brûle, ou que les pluies ne le pourriſſent, couvrez ſa fleur avec le deſſus d'une boëte ordinaire à confiture, ſur le bord de laquelle vous ferez un trou avec un fer rouge ; vous paſſerez ce deſſus de boëte par le haut de la baguette à laquelle le dard eſt lié, & avec un petit coin de bois que vous ficherez dans le trou au-deſſus de la boëte, vous l'arrêterez contre la baguette, juſte ſur votre fleur, qui eſt ainſi couverte. Il n'y a que vos très-gros & beaux boutons qui méritent ce ſoin, ſans lequel pluſieurs fleurs ſont gâtées avant que de fleurir.

A meſure que vos Oeillets fleuriſſent beaux, arrangez-en la fleur, en la peignant ou refendant ; mettez-y le carton, ſi elle en a beſoin, & placez ſon pot ſur votre théatre. On n'y doit jamais mettre un Oeillet ſans l'avoir accommodé ; il y a de la différence, d'un qui eſt ajuſté, à un qui ne l'eſt pas., comme du blanc au noir.

Arrangez vos fleurs ſuivant leurs couleurs, un mélange entendu eſt un très-grand agrément.

Il faut arroſer les pots qui ſont ſur le théatre un peu plus ſouvent

que s'ils étoient à leur place ordinaire, mais plus légerement. L'eau conserve la fleur plus long-temps.

ARTICLE XIV.

Comment on doit aider l'Oeillet pour le faire fleurir.

Quand vous verrez le bouton de l'Oeillet également *gros* & *long*, vous pouvez espérer une belle fleur, si l'espece de l'Oeillet est belle, & pour cet effet gardez vous bien de toucher à ce bouton, qui n'a pas besoin de la main du Fleuriste, mais laissez-le éclorre sans impatience. Si au contraire le bouton est *gros* & *court*, défiez-vous-en, car il se fendra certainement : il en sera de même s'il n'est point égal dans sa grosseur & dans sa longueur.

Or pour éviter la disgrace qui en pourroit arriver, il faudra se servir de gros fil de chanvre, dont on se sert pour lier le montant de l'Oeillet à la baguette, & avec le fil arrêter le bouton au tiers de sa cosse sans le trop serrer, parce que cela l'empêcheroit de fleurir, & sans le serrer trop peu, parce que vous ne l'empêcheriez point de crever : vous disposerez tellement votre fil sur la cosse qu'elle ne puisse se fendre, & pour s'en mieux défendre, vous ouvrirez la côte avec la pointe d'une épingle ou d'une aiguille, ou d'un instrument propre à cela, comme on en dépeint ici la figure.



Et vous la fenderez également dans toutes ses jointures jusqu'au fil pour donner jour à la fleur, afin qu'elle sorte plus aisément du bouton.

D'autres y appliquent la peau d'un côté de féve, ou un anneau de saule, (comme pratique M. le grand & fameux *Fleuriste* Prevost,) lequel venant à se secher, soûtient également son peinturé feuillage, & le Curieux y fait entrer doucement un anneau de canne, ou d'argent, &c. pour réparer le manquement auquel toute son industrie n'a pu remédier.

Il y a quelques Fleuristes qui mettent l'Oeillet à l'ombre, lorsqu'il commence à sortir de son bouton, & n'attendent point que sa fleur soit éclose, prétendant qu'ainsi il fleurit avec plus de facilité & de beauté : mais comme les marcotes languissent, étant trop long-

temps à l'ombre, il eſt mieux de ne laiſſer fleurir les Oeillets, que dans leur ſituation & leur expoſition depuis le mois de Mars. Les roſées font qu'il fleurit plus promptement, que le blanc de l'Oeillet en devient plus grand, & que les marcotes n'en ſouffrent pas : on a pourtant vû de bons effets de les avoir expoſés à l'ombre.

Quand l'Oeillet ſera entierement épanoui & fleuri, ſi l'on voit qu'il ne tourne pas bien ſes feuilles, & qu'elles ne ſoient pas dans un bel ordre & arrangement, le Fleuriſte pourra ſuppléer à ces manquemens, en diſpoſant tellement ſes feuilles, avec les doigts de la main bien nets, & bien lavés & ſans ſueur, qu'elles trouvent chacune leur place & leur rang ; même pour donner plus de largeur à la fleur, il pourra plier les extrémités de la côte, cela donne moyen à l'Oeillet d'étendre ſes feuilles ſur la coſſe, ainſi pliée par ſes bouts, comme ſur une rondache : on appelle cette façon de traiter l'Oeillet, l'*ajuſter*, le *peigner*, le *refendre*.

Il y a de certains Oeillets qui ayant les feuilles extrêmement tendres & délicates, les renverſent ; comme *le grand Chambellan*, *le Charmant de nos jours*, *le Morillon de la Croix*, *le beau Cramoiſi*, & autres ſemblables : ce ſeroit perdre la beauté de ces Oeillets, qui ſont très-rares, ſi on ne ſoûtenoit pas les feuilles, qui ſe renverſent; il faudra donc à cet effet mettre derriere la fleur de l'Oeillet un petit carton de figure ronde, moins grand que la fleur de l'Oeillet qui paroîtra peu, mais qui lui ſervira d'appui, & lui donnera un éclat & une largeur merveilleuſe. Il faudra en uſer de même quand l'Oeillet aura coſſé, afin que le carton ſupplée au défaut de la coſſe, dans l'endroit qui ſe trouvera crevé.

ARTICLE XV.

Comment il faut garantir l'Oeillet des inſectes qui l'endommagent.

TRois ſortes d'inſectes attaquent l'Oeillet pour le détruire ; *le Puceron* qu'on appelle *poux vert*, la *Chenille verte* & *le Perce-oreille.*

Le Puceron ne peut faire aucun mal tout ſeul à l'Oeillet, parce qu'il eſt ſi petit & ſi facile à contenter, qu'il ne peut point dérober beaucoup de ſéve à l'Oeillet, mais ce petit animal jaloux de cette aimable plante, cherchant à lui faire inceſſamment la guerre, aſſemble tous ſes camarades en troupe pour l'aſſaillir, & le terraſſer en lui ſuçant la ſéve, qui fait ſa force & ſa vigueur : on en voit quelquefois une quantité prodigieuſe attachée à la plante de l'Oeil-

let, & par une eſpece de fineſſe, ſe cacher ſous les fanes durant le jour ; pour en ſortir la nuit & butiner l'Oeillet. Ce butin conſiſte à prendre la ſéve de l'Oeillet, ce qui l'empêche de profiter.

En effet, ſi le Fleuriſte n'a pas le ſoin de nettoyer la plante de ces petits animaux, il la verra languir, & le dard devenir ſec.

Pour s'appercevoir quand elle en ſera attaquée ; il n'y aura qu'à remarquer certaines petites taches blanches en forme de points ſur les feuilles, qui ſont comme les repaires de ces petites bêtes; cela découvre leur malignité, & donne jour pour les abolir.

Pour bien faire, il ne faut point appréhender de les écraſer avec les doigts de la main, ils n'ont rien de venimeux ni d'infect; on l'ôte auſſi avec la plume, car ni l'eau, ni le Soleil, ni les pluies ne les peuvent faire mourir, & pour s'épargner la peine de le faire à pluſieurs fois, il ſera néceſſaire au matin au Soleil levant, d'aller à la découverte de ces petits ennemis, qu'on trouvera aſſemblés tous enſemble ſur les feuilles de l'Oeillet, & en deux coups de doigts on en fera quelquefois un maſſacre de plus de mille. Ils s'adreſſent particulierement aux violets & aux plus délicats, ne voulant pas trouver de réſiſtance.

La Chenille verte fait bien plus de dégât, & donne bien une autre atteinte à l'Oeillet, car elle ne ſuce pas ſeulement la ſéve, mais elle le ronge, & coupe le montant, & pour ſe mettre mieux à couvert de la recherche du Fleuriſte, elle ſe cache ordinairement de jour ſous le cordon du pot, croyant y trouver un abri, ou du moins échaper à ſes yeux; mais la malheureuſe ne prend pas garde, qu'en laiſſant une eſpece de mouſſe blanche dans le nœud de l'Oeillet qui eſt un ſignal infaillible de ſa préſence, elle donne lieu d'en faire la recherche, & de la trouver enfin ſous le cordon du pot, ou quelquefois ſous l'Oeillet même ; quelquefois auſſi on la pourra trouver cachée dans cette mouſſe, qu'il faudra ſoigneuſement ôter avec les doigts; car c'eſt encore une eſpece de repaire, qui pourroit bien donner naiſſance à de ſemblables animaux, & il ſemble quelquefois que vous trouviez du crachat ſur les fanes de vos Oeillets ; c'eſt une mouſſe dont ſe couvre cet inſecte, dont la bave deſſeche les marcotes,

Le Perce-oreille eſt l'ennemi capital & déclaré de l'Oeillet, parce qu'il l'attaque de toutes parts, dans ſon montant, dans ſon bouton, dans ſa fleur : dans ſon montant en rongeant l'écorce ; dans ſon bouton en s'y faiſant ouverture, avant que ſa fleur ſoit écloſe ; dans ſa fleur, en coupant la racine de ſes feuilles, qui faiſoient ſa beauté,

& dont elle se trouve dépouillée au Soleil levant.

Pour éviter le mal que cet insecte peut causer à l'Oeillet, il faut avoir soin de placer les treteaux sur lesquels les ais qui soutiennent les pots sont posés, dans un lieu fort net, sans herbe, éloigné du buis & des autres plantes qui pourroient lui servir de refuge & d'azile; & si par malheur elles continuoient leur ravage, il faudroit descendre les pots de leur place, découvrir le lieu où elles se retirent pour en faire un carnage, non pas avec la main, car elles ont quelque chose d'infect, mais avec de l'eau bouillante, ou une pierre, ou le plat d'une beche; il se prend avec de petits cornets de papier, de carte ou de drap, qu'on fiche le soir sur le bout de petits bâtons, & qu'on visite le lendemain matin: mais pour les exterminer il ne faut que mettre sur le pot un morceau de linge humide car s'y amassant tous en troupe, il sera facile de les y tuer.

Il y a encore d'autres insectes qui font la guerre à l'Oeillet, comme une espece *d'araignée verte* & venimeuse, *le limaçon*, *la fourmi*, & une espece de *chenilles blanches*.

L'Araignée verte, environ le commencement de l'Automne se jette sur le feuillage de l'Oeillet, où elle file une étoile dont elle se couvre, sous laquelle elle fait le guet pour surprendre les petits moucherons qui viennent sucer la rosée & le miel de notre fleur, laquelle voulant s'exempter de loger ce mauvais hôte, replie ses feuilles, & les referme autant qu'elle peut, mais envain, si bien que s'y trouvant contrainte, vous la voyez jaunir petit à petit, & abandonner toutes les feuilles qui sont infectées de ce venin, qui se fanent & flétrissent en bien peu de temps.

Or ce seroit peu si cette malicieuse bête arrêtoit là ses entreprises & n'inventoit point d'autres ruses: en ce temps-là l'Oeillet commençant à grainer, il arrive que ce larron domestique perce & fait ouverture dans sa cosse, où imperceptiblement, & en secret il dérobe le trésor que la nature y cachoit, si bien que le Fleuriste venant à chercher la graine, n'y trouve plus rien, sans qu'on puisse découvrir le voleur qui est dans la cosse, si on n'y regarde de bien près.

Qui voudra éviter cet acccident, qu'il veille à surprendre l'animal qui en est cause; car ayant découvert le mal, on y a trouvé le remede, puisque trouver cet ennemi, c'est le vrai moyen de le vaincre.

Le Limaçon assez fréquent dans les lieux humides & aquatiques, s'attachant aux dards & montans de l'Oeillet, les coupe en

deux, & après avoir bavé sur toutes les fleurs, cherche une autre branche pour la ronger, ne cessant jamais qu'il n'ait ravagé tout l'Oeillet où il s'est une fois trouvé attaché.

Si les *Fourmis* veulent venir à vos fleurs d'Oeillets, mettez du miel dans un gobelet posé près de vos pots, elles iront toutes au miel, & laisseront les fleurs.

La Chenille est seule, mais elle ne laisse pas de faire un grand dégât, qui est d'autant plus dangereux, que la cause en est presque inconnue aux plus clairvoyans, car se retirant de jour sous le pot de l'Oeillet, le long des bords, ou dans le nœud des petites baguettes, la nuit seulement elle se met en campagne, & va à la picorée de toutes les plus belles fleurs encore en bouton, & avant qu'elles viennent à se développer, perce en rond le tuyau, s'y enfermant bien souvent pour y succer à plaisir, & piller le petit magazin des graines que la nature y prépare, si bien que vous ne voyez jamais une fleur d'Oeillet en sa perfection, mais les unes à demi mangées, & les autres entierement perdues.

Le remede à ce mal, est de surprendre cet animal, & lui faire son procès.

ARTICLE XVI.

En quel lieu l'Oeillet doit être mis quand il est fleuri, & sur-tout qu'il le faut préserver du Perce-oreille & de la Fourmi.

LA pluye, le Soleil, le grand arrosement, le Perce-oreille & la Fourmi blessent l'Oeillet dans sa fleur, & en ternissent l'éclat.

La pluye; il est certain que l'eau qui tombe sur la fleur de l'Oeillet, le ternit, le tache, le corrompt, & le flétrit en un moment.

Le Soleil ne fait pas moins de mal à sa fleur, parce qu'il desseche tellement la terre, que sa fleur se desseche aussi.

Le grand arrosement le fait passer en un instant, sur-tout lorsqu'il est sur la fin.

La Fourmi ronge sa fleur & le perce dans ses feuilles; on a dit ci-dessus comme il l'en faut garantir.

Le Perce-oreille est le plus cruel de tous, parce que, comme il a été dit, il mange sa fleur, ou du moins il coupe ses feuilles dans leur racine, ensorte qu'elles tombent.

Le moyen de préserver l'Oeillet de tous ces accidens, c'est de faire un toit, soit de paillassons, soit de bois dans un lieu où le Soleil

leil n'envoye point ses rayons, ou du moins les plus ardens, c'est-à-dire quand le Soleil y paroîtroit une heure le jour, pourvû que ce soit au levant ou au couchant, il ne causeroit aucun mal, & ensuite dispoſer des treteaux pour y poſer des ais à la distance de quatre doigts de la muraille, & y placer l'Oeillet fleuri, comme sur un amphitheatre, afin que ses fleurs en puissent mieux paroître.

On met une distance de quatre doigts de la muraille, afin que la fourmi & le perce oreille n'y puissent pas monter ; mais comme elles pourroient bien se servir du treteau, comme d'une échelle, pour attaquer l'Oeillet dans sa fleur, le Fleuriste aura soin avant que de placer les Oeillets fleuris, de poser les pieds des treteaux dans de petits plateaux de bois, ou dans de petites terrines de terre, qu'il tiendra toujours pleines d'eau, en les remplissant tous les jours ; ces petits animaux qui abhorrent l'eau, n'oseront se mettre à la nage pour butiner l'Oeillet.

Il y a un autre expédient, pour garantir l'Oeillet de leurs insultes, avec plus de facilité, c'est qu'il faut mettre de la glu mêlée avec de l'huile à brûler, au haut de chaque treteau, après l'avoir étendue sur de petits parchemins de la largeur de deux ou trois doigts, & de tems en tems il faut rafraîchir ces parchemins, en y mettant de la glu nouvelle, & ainsi ces petites bêtes se prennent.

Si par hazard, quelques-unes restoient cachées, soit dans le pot de l'Oeillet, soit dans les ais, soit dans le dessus des treteaux, ou bien qu'elles ayent volé, du moins le perce-oreille, qu'on dit avoir des aîles, il faudra mettre au bout des baguettes, des ongles de mouton, ou de veau, ou de petits cornets de papier, comme il a été dit ci-devant, ou de petites cartes, en forme de capuce, ou de l'étoffe, en la même forme, ou plusieurs brins de balai mis ensemble en différens endroits sur les ais qui soûtiennent les pots, & le matin le curieux ne manquera pas d'y trouver ces ennemis cachés.

Il ne faut donner d'arrosement à l'Oeillet fleuri, qu'autant que les marcottes en auront besoin pour ne point languir, car l'Oeillet n'en a point besoin pour sa fleur, il n'y a que les rejettons qui en demandent ; mais aussi-tôt que la premiere fleur est passée, qui est toujours la plus belle, il ne faut point manquer de donner un arrosement copieux & abondant à l'Oeillet, & le porter au lieu où il étoit avant sa fleur, afin de lui donner lieu de former sa graine.

ARTICLE XVII.

De la graine de l'Oeillet, du tems qu'il la faut semer, & de son plant.

POUR faire grainer l'Oeillet, il faut I. se garder de l'exposer en sortant de l'ombre où il étoit pendant sa fleur, au Soleil du midi, car la cosse de l'Oeillet secheroit, & sa plante prendroit le blanc, en sortant d'un air frais, pour en prendre un brûlant; c'est pourquoi après sa premiere fleur passée, il faudra le placer dans sa premiere situation, & dans l'aspect du Soleil où sa fleur a fleuri, si ce n'est qu'on voulût le marcoter pendant le tems qu'il a été à l'ombre, ce qu'il est bon de faire, & quatre ou cinq jours après le mettre dans sa situation ordinaire, qui est celle qu'il a eu depuis le mois de Mars jusqu'à sa fleur.

II. Après qu'il aura demeuré quelque tems en cette situation, pour souffrir peu à peu la chaleur du Soleil, il faudra vers le huit de Septembre l'exposer au Soleil du midi, & l'arroser frequemment pour l'obliger à grainer plus facilement, parce que le grand air, l'eau & le Soleil produisent sa graine, qu'il ne faut cueillir que quand elle est bien mûre. Ceux qu'on tient à couvert ne portent point de graine.

III. Pour conserver celle qui se trouvera dans sa cosse, qui est un petit tuyau dans lequel elle se forme, il faudra garantir sa cosse des pluies fréquentes qui pourront arriver avant sa maturité, parce qu'autrement elle pourriroit, parce que sa cosse étant comme un vase, elle retient l'eau qui penetre ensuite le vase où la graine est resserrée, & la corrompt par ses approches.

IV. Il faut faire choix de ceux qui sont plus féconds, & qui portent graine plus volontiers, pour en avoir plus de soin durant le tems qu'elle se forme, & la faire venir en maturité. Les uns grainent plus facilement que les autres, ce que l'on a bien reconnu par l'exemple de *l'Orpheline* qu'on a nommé depuis *Abondante*, ou la *mere des Oeillets*, parce que cet Oeillet graine extrêmement, & réussit agréablement dans ses productions, ayant donné *le Nompareil, l'Ateste & le Medor*, qui sont des Oeillets très-rares.

V. La saison la plus ordinaire de cueillir la graine de l'Oeillet, c'est sur la fin du mois de Septembre, ou au commencement d'Octobre, quelquefois plûtôt, quelquefois plus tard, selon la disposition des tems.

Quand on aura cueilli la graine, il faudra mettre chaque espece dans un papier séparé, pour les distinguer par écrit, après avoir laissé

fecher cette graine fuffifamment, enforte que l'humidité ne puiffe point la corrompre, & femer chaque forte de graine auffi féparément dans des terrines, donnant à chacune une marque chiffrée, pour connoître les efpeces qui réuffiffent, & les féparer de celles qui dégénerent.

La faifon pour femer l'Oeillet, eft différemment obfervée; les uns le fément en Automne, les autres au Printemps.

Les premiers, au nombre defquels eft l'Auteur du Livre, qui a pour titre, la Connoiffance & Culture parfaite des Tulipes rares, des Anemones, des Oeillets fins, &c. veulent qu'on cueille la graine quand elle eft bien mûre, & qu'on la feme auffi-tôt fur couche, ou fur terre bien fumée & bien difpofée, ayant foin de l'arrofer; ils difent qu'elle pouffe fon plant affez-tôt, & affez vigoureufement pour être replantée dans l'Automne, & produire fa fleur l'année d'après, & que les pareffeux qui attendent au Printemps fuivant à la femer, y perdent une année.

Mais l'Auteur du Traité des Oeillets n'eft pas de ce fentiment, & il dit que la graine qui n'a point de repos, n'a point auffi affez de force, pour pouffer un beau rejetton qui languira durant l'Hyver, ou bien qui ne produira pas une fleur qui puiffe répondre à l'attente du Fleurifte: la raifon qu'il en apporte, c'eft, dit-il, qu'il faut laiffer mûrir la graine, fans vouloir la femer auffi-tôt qu'elle a été cueillie; il faut lui donner du repos, ni plus ni moins qu'on en donne aux belles Anemones, qui après avoir demeuré dans le cabinet du Fleurifte, pouffent des fleurs beaucoup plus larges qu'elles n'auroient fait, fi elles avoient été mifes en terre annuellement.

Son avis eft qu'il faut femer au Printems, non pas en Février, comme font quelques-uns, mais dans la femaine fainte à caufe de la pleine Lune, s'en étant toujours bien trouvé.

La façon de femer les Oeillets, c'eft de remplir les terrines dont on voudra fe fervir, de terre compofée moitié de terreau de cheval, & moitié de terre de marais ou de fable noir, mais feulement jufques au cordon de la terrine, & enfuite répandre la graine fur la terre & l'affaiffer avec le plat de la main, puis après remettre de la même terre jufques au milieu du cordon de la terrine, & le reftant jufques à rez du bord, de terreau de cheval, & après avoir donné un arrofement confidérable fur la terrine, l'expofer au Soleil, pour faire pouffer la graine.

Le tems de mettre le plant de l'Oeillet en terre, c'eft ordinairement dans le mois de Juillet, ou au commencement d'Août,

après la premiere pluie qui surviendra, & il faut bien se garder de le faire durant la secheresse, car le plant ne reprendroit point, quelque arrosement qu'on pût donner, au lieu que si vous attendez la pluie, & si vous le couvrez durant sept ou huit jours de quelque toile cirée ou de paillassons, pour les mettre à l'abri de l'ardeur du Soleil, comme on fait pour les girofliers, vous lui donnerez vigueur par l'humidité qui se trouvera dans la terre, par l'ombre qu'il recevra, & par l'arrosement que vous lui donnerez de tems en tems, au point qu'il ne fletrira point, mais prendra de bonnes & fortes racines.

ARTICLE XVIII.

Des maladies de l'Oeillet.

OUTRE les maladies des Oeillets, desquelles il a déja été parlé ci-devant, les plus ordinaires sont *le blanc*, *la pourriture & la gale.*

Le blanc est une espece de tache blanche, qui s'attache aux fanes de l'Oeillet, & dont peu à peu comme une peste, elle gagne le cœur, ensorte que la mort s'ensuit, quelque diligence que vous puissiez apporter à couper ses fanes; ce venin est si mortel, que quand il ne paroîtroit qu'à l'extrémité des fanes, il ne laisseroit pas de causer les mêmes ravages, que s'il s'étoit attaqué d'abord au corps de la plante; c'est ce qui fait croire à tous les curieux, que c'est une maladie interne qui vient de la racine, & qui se communique par la suite au reste de la plante.

La cause de cette maladie, vient de la trop grande secheresse, d'une mauvaise exposition de l'Oeillet, d'un mauvais arrosement, des brouillards & d'autres accidens.

Comme le blanc est une maladie incurable de l'Oeillet, il ne sert de rien d'en proposer des remedes.

Pour le préserver pourtant des accidens que cause cette maladie, le grand secret est, I. de le préserver des nuits froides & des brouillards, car on remarque par des expériences sensibles qu'ils engendrent cette maladie, & de fait, *le blanc* ne prend ordinairement à l'Oeillet qu'au Printems & à l'Automne, & c'est rarement qu'il en est attaqué dans l'Eté, si ce n'est sur la fin, ou qu'on l'ait privé de ses arrosemens nécessaires. II. C'est d'exposer l'Oeillet en grand air, & en effet on remarque que les Oeillets élevés dans les Jardins de campagne, ne sont point si susceptibles du blanc. III.

C'eſt de ne ſe ſervir d'aucun remede, mais d'arroſer plus abondamment & plus fréquemment les Oeillets malades, & les laiſſer guérir d'eux-mêmes, & on ſe trouvera très-bien de ces arroſemens, ſoit qu'ils ayent ſauvé l'Oeillet de cette maladie, ſoit que d'eux-mêmes ils ayent recouvré leur ſanté. Quoi que c'en ſoit, il n'en faut point trop eſpérer, il n'en faut point auſſi déſeſpérer, comme font ceux qui les arrachent dès la premiere atteinte; il faut ſe donner patience, & voir ſi la tache blanche ne ſe trouvera point en un blanc tirant ſur le rouge ou ſur le jaune, parce que pour-lors il faut eſpérer la guériſon, & croire que le blanc n'étant point de mauvaiſe qualité : ce qu'on éprouve à *l'Indicroſe*, qui ſemble d'abord être attaquée du blanc, mais par la ſuite le blanc change en une couleur rougeâtre, qui ne lui fait aucun tort. IV. Il faut reconnoître quels ſont les Oeillets les plus ſujets au blanc, pour en avoir plus de ſoin, & les en préſerver. Par une viſible expérience, les *Incarnats* en ſont beaucoup plus ſuſceptibles que les autres, ce doit être une raiſon pour laquelle on leur donne une terre plus légere qu'aux rouges & aux violets.

La pourriture eſt une eſpece de gangrene qui ronge l'Oeillet petit à petit; elle vient ordinairement de la trop grande humidité de la terre, du trop d'ombre, des mauvaiſes eaux, des lieux humides, &c.

Quand elle n'a point atteint le cœur de l'Oeillet, mais qu'elle demeure au pied, on pourra ſauver l'Oeillet en coupant avec le bout du canif tout ce qui ſe trouve pourri au pied juſques au vif, & enſuite on bouchera la plaie que l'on y aura faite, avec de la cire molle, pour éviter que l'eau ni l'humidité n'y puiſſent avoir entrée : on pourra par ce moyen ſauver les marcotes qui étoient ſur le pied, en les marcotant de bonne heure, mais il ne faut pas attendre qu'il porte une belle fleur cette année-là. Si quelques unes des marcottes avoient de la pourriture, il faudroit les retrancher comme des membres pourris, afin qu'elles ne corrompiſſent point les autres, ni le pied.

Le jaune eſt à l'Oeillet ce que la jauniſſe eſt aux femmes ; elle vient d'une eau mauvaiſe retenue trop long-tems dans le pot, qui par une humidité exceſſive & maligne a vicié la racine de l'Oeillet, enſorte qu'il languit & devient jaune.

Le remede, autant qu'on en peut donner à une plante à demi-morte, c'eſt d'expoſer l'Oeillet en un lieu où le Soleil envoye ſes rayons deux heures le matin ſans l'arroſer, ni lui donner la pluie du

ciel jusqu'à tant que cette grande humidité qui est dans le pot soit passée, & que la racine qui étoit enfermée comme dans un cloaque de boue, soit dessechée, & cette maladie vient ordinairement du défaut des issues qui doivent être au fond du pot de l'Oeillet, parce que l'eau y demeure & y croupit, n'ayant point d'écoulement, & cause l'humidité qui engendre cette maladie.

La gale est une tache qui vient ordinairement sur les fanes de l'Oeillet, & gagne peu à peu jusques au cœur, si on n'a pas soin de couper celles qui en sont attaquées.

Cette maladie vient ordinairement dans le Printemps & dans l'Automne par les vilains brouillards & les pluies froides, quelquefois aussi durant l'Hyver par l'humidité de la terre ou du tems.

Les Oeillets qui y sont les plus sujets, sont ceux de couleur de Rose & de Chair, comme *l'Indicrose*, *la Maréchale*, &c. Les *Incarnats* en sont aussi susceptibles.

Pour empêcher le progrès de cette maladie, il faut faire de deux choses l'une, ou couper les fanes qui en sont atteintes, ou si on ne veut point deshonorer l'Oeillet, il faudra le gratter avec la pointe du canif, pour éviter que le mal ne se communique à la tige.

ARTICLE XIX.

Des noms des Oeillets, & de la maniere de les leur donner.

IL ne faut point changer le nom des Oeillets donnés par les Curieux, parce qu'on s'abuse souvent en faisant recherche d'une fleur qu'on possede; d'où vient que quelques-uns, curieux du bonheur de celui qui a élevé *le Sauvage*, se sont persuadés de devenir Auteurs d'un si bel Oeillet, en lui donnant le nom de *Dromadere*, du *beau Louis*, &c.

Monsieur I. Laurent Notaire de Laon, dans son Abregé pour les Arbres nains, &c. donne une méthode de baptiser les Oeillets, & leur donner des noms pour les distinguer en leurs couleurs, &c. & pour y réussir, il dit qu'il faut que les premieres lettres de ces noms marquent les premieres lettres de ceux de leurs couleurs.

Par exemple, un blanc panaché de rouge, on doit l'appeller le bon Roi, ou le Baron Royal, ou le Bénédictin réformé, ou la belle Rachel, ou le bon Riche, ou le beau Rustique, ou le bon Receveur, ou le brave Roland, ou le bien Rayé: le B. de ces noms signifiera Blanc, & l'R. dénotera rouge.

Autres exemples. Pour un blanc panaché de couleur de chair, ce sera *le bon Chapelain*, ou *la belle Charlote*, ou *la bonne Chalonnoise*, ou *le beau Chapeau*, ou *le bien Charitable*, ou *le bon Chanoine*, par la même regle que ci-devant.

Pour un blanc panaché de violet, ce sera *la bonne voie*, ou *la bonne villageoise*, ou *le bon vieillard*, ou *le beau visage*, ou *le bon Vice-Roi*, ou *le bien venu*, ou *le bien vif*, par la même adresse.

Pour le gris de lin & pourpre, ce sera *le grand Prieur*, ou *le grand Pape*, ou *le grand Prêtre*, ou *le grand Provincial*, ou *le grand Pompée*, ou *le gros Paul*, ou *le grand Président*, ou *le grand Partisan*, ou *le Greffier Présidial*, ou *le gros Pierre*, ou *le grand Philippe*, ou *le grand Poussin*, ou *le grand Philosophe*, par la raison ci-dessus.

Choisissez ces noms, ou en inventez d'autres, si vous pouvez, & quand vous aurez plusieurs Oeillets de même couleur, qui seront pourtant différens en leurs ouvrages & en leurs formes, vous leur donnerez de ces divers noms devant & ci-après déclarés, ou d'autres que vous forgerez ainsi qu'il vous plaira, avec addition de quelque épithete, si bon vous semble : on en donnera des preuves ci-dessous.

Pour un blanc incarnat, ce sera *la belle Julie*, ou *Julienne*, ou *la bonne* ou *belle Indienne*, ou *le blanc Jacobin*, ou *la brave Judith*, ou *le bon Jardinier*, ou *la belle* ou *bonne Infante*, ou *le Bacha Ibrahim*, ou *le bon Joseph*.

Pour un blanc panaché de pourpre, ce sera *la belle Paule*, ou *le bon Prince*, ou *le beau Poupon*, ou *le bon Patriarche*, ou *le brave Prophete*, ou *le beau Prieur*, ou *le bon Pasteur*, ou *le bon Paroissien*.

Pour le gros blanc, ce sera *le grand Berger*, ou *le gros Bénédictin*, ou *le grand Bailli*.

Pour un rouge & gris de lin, ce sera *le Rodomont Gaillard*, ou *le Général Rose*, ou *le grand Religieux*, ou *le gros Ruby*.

Pour un gris de lin & violet, ce sera *le Général Wirtemberg*, ou *le grand Vicaire*, ou *le grand Valet*, ou *le grand Vaillant*, ou *le gentil Vicomte*, ou *le gai Vallon*, ou *le grand Visir*.

Pour un rouge & couleur de chair, ce sera *le ravissant Conseiller*, ou *le Chanoine Régulier*, ou *le rusé Commissaire*, ou *le Cœur Royal*, ou *la Chaste Roy*, ou *le Rodeur changeant*, ou *le Capucin Réformé*.

Et ainsi des autres couleurs : cette méthode locale vous fera facilement connoître la couleur de vos Oeillets, ce que ne font pas tous les beaux noms que vous pourriez autrement leur donner.

Une ardoise à chaque pied d'Oeillet, portant un de ces noms

ci-deſſus déclarés, ou autres par la même adreſſe, vous fera connoître ſa couleur en tout tems.

Vous pouvez garder les noms qu'on a déja donnés à quelques-uns, & y ajoutant quelques qualités par la ſuſdite adreſſe, elles nous en feront auſſi connoître les couleurs, comme par exemple, *la Ducheſſe d'Avaro*, qui eſt un blanc panaché de violet, donnez-lui la qualité *de bonne Veuve*, vous marquerez la couleur comme il a été dit : de même pour la *Sainte Agnès*, qui eſt un autre blanc & violet, ajoutez-y *brave Vierge*, & vous ſçaurez la couleur.

Pour *le Commandeur*, qui eſt un blanc panaché de rouge, ajoutez, *bien reglé;* & à *la Junon*, qui eſt auſſi un autre blanc & rouge, ajoutez ces mots, *belle rêveuſe*, vous ſçaurez ainſi les couleurs & conſerverez les noms, & de même des autres; il n'y a rien de ſi facile.

Liſte des Oeillets violets.

A

Alteſſe.
Aſtredumonde violet.
Archiducheſſe.
Aſtropole.
Archevêque.
Arc de triomphe.
Alidor.
Aurore naiſſante.
Artamene.
Amiral tromp.

B

Belle Déeſſe.
Bâton Royal.
Braſarde.
Beau de nos jours.
Belle du jour.
Belle Hortenſe.
Belle Agnès.
Belle Iris.
Beau Roturier.

C

La Conquête.
Conquête de Bacquelan.
Conquête du ſautoir.
Carme mitigé.
Catalan.
Conquête d'Eſtrées.
Comteſſe.
Comteſſe d'Ether.
Cour Royale.
Charles d'Autriche.
Charles le Hardi.
Conquête Verdier.
Charmant d'Hongrie.
Conquête conſtant.
Conquête de l'Aube.
Conquête des Prés.

D

Duc de Longueville.
Duc de Guiſe.
Diſputé Triomphant.
Le Dauphin.
Orimene.
Ducheſſe de Bohême.
Duc de Candale.
Duc de Milan.
Duc de Duras.
Dauphin Triomphant.

E

Elûe d'Eſtrées.
Etendard du jour.
Excellente Bury.

F

Favori.
Florebertine.
Saint Fouray.

G

Grand Conquérant.
Grand Prieur.
Grand Preaux.
Gentille.
Grand Céſar.
Grande beauté.
Grand Noir.
Grand Jupiter.

H

H

Le Heros,

Le Hardy.

I

Illuſtre Pontoiſe.

Iditiot.

L

Louis Conquerant.

M

Medor.

Marquis du Queſnoy.

Morillon d'Artois.

Morillon violet.

Morillon ſivel.

La Majeſtueuſe.

Morillon le Féve.

Maître des poſtes.

Marquis d'Aſſentar.

Muſtapha violet.

N

Nompareil de Compiegne.

Nompareil Royal.

Nompareil de Rhodes.

A

L'Auguſte.

Aimable Orphée.

Aimable rouge.

Agréable en beauté.

B

Balas.

Beau cramoiſi.

Baradas.

Beauté triomphante.

Bel inconnu.

Beau tréſor.

Briſar.

Belle Ecoſſoiſe.

Nouvelle Enfroi.

Nouvelle Enceinte.

O

Olidan.

Orpheline.

P

Primò Paſtorelle.

Polimor.

Perle Royale.

Paſſeroſe violet.

Patriarche le grand.

Prince de Chimay.

Pâle mitigé.

Paon Royal.

Pourpre enfoncé.

Paſſe-croiſette.

La Princeſſe.

Petit David.

Pourpre ſur daſſant.

Princeſſe aimable.

R

Raviſſante Landouche.

Roy des Maures.

La Reine d'Eſpagne.

S

Sans ſouci.

Superbe de France.

Scarbourg.

Superbe Verdier.

Souveraine Royale.

T

Tertiò violet.

Tréſorier.

Triomphe des Oeillets.

Triomphe des Couleurs.

Théatre du monde.

Le Tuton.

V

Unique de Flandres.

Unique Impérial.

Unique Royal.

Unique triomphant.

Victoire de Maſtricht.

Violet choiſi.

Unique des couleurs.

Unique Dauphin.

Liſte des Oeillets rouges.

Baltanie.

C

Charmant de nos jours.

Conquête malin.

Couronne Royale.

Cloris.

Cramoiſi Royal.

Cleopatre.

Conſtantine.

Conquête rouge.

Cardinal de Bouillon.

Duc Philippes.

Duc d'Yorck.

Duc de Duras rouge.

Duc d'Anjou.

E

Eloue des Granges.

Etendard Royal.

F

Saint Felix.

France triomphante.

G

Grand Charlemagne.

Grand Maréchal.
Grand Argentier.
Grand Cramoisi de Lille.
Grand Admiral de France.
Guimberlin.
Géant.
Général de France.
Grand Chambelan.

I

Illustre en beauté.

L

Louis triomphant.

M

Morillon de laCroix.
Morillon Bellone.
Morillon d'Irlande.
Morillon magnifique.
Morillon Hardi rouge.
Morillon de Gand.
Morillon d'Espagne.
Morillon de Mons.
Morillon d'Hybernie.
Morillon de la Cour.
Mitigé.
Monsieur de laFerté.

N

Nompareil le grand.

O

Oriflamme.

P

Le Prince.
Prince d'Espinoy.
Prince des Païs-bas.
Prince d'Orange.
Procris.
Saint Paulin.

R.

Le Roy d'Alger.
La Royale Poncet.
Roy d'Angleterre.
Roi de Flandres.
Rouge Sergent.

S

Soldat.
Sortie Royale.
Sophy de Perse.

T

Tournoisien rouge.

V

Uranie.

Liste des incarnats.

B

Beau Daumont.
Benjamin.

D

Duc de Florence.

E

Etat de France.

F

Flamboyant.
Feu de Ligny.
Feu de Rhodes.
Feu & blanc.

G

Grand Incarnat.
Grand Cyrus.
Grand Etendard.
Grand Albardier.
Grand Turc.

H

Hipolyte.

I

Incarnat Impérial.
Incarnat Jancille.
Incarnat Lambinoy.
Incarnat Caron.
Incarnat le Gille.
Incarnat de Douay.
Incarnat de Fremnes.
Incarnat de Compiegne.
Incarnat tiédré.
Incarnat bâty.
Incarnat blonne.
Incarnat d'Athe.
Incompara

M

Monstre pâle.

P

Polyphile.

S

Sauvage.

T

Tertiò de Paris.
Triomphe Impérial.

V

Victorieux.

Liste des Oeillets couleur de Rose.

C

Celimene.
Charles d'Autriche Rose.
Celadon.
Comtesse d'hollande.

D
Doralise.
F
Saint François Xavier.
G
Grosse Magdelon.
Grande Rose Thomas.
I
Indicrose.
Isabelle.
M
Madame d'Humieres.
Monstrueuse.
Madame Dorieux.
P
Pucelle de Flandres.
R
Rose d'Hollande.
Rose d'Isdrid.
Rose Royale.
Rose permanente.
Rose de Jerico.
Rose triomphante.
Reine en beauté.
Rosalinde.
S
Saliné.
Sylvie.
T
Tour de Babel.

Liste des Oeillets blancs.

B
Belle Douce.
Blanc racine.
Blanc de Paris.
Blond de Perle.
Beau blanc.
Rose blanche.

Liste des Oeillets piquetés.

A
Auguste triomphant.
Astre du monde.
Astre triomphant.
Amiral de Frise.
Amarillis.
Agréable.
Apollon.
Alcidon.
Auguste le Grand.
B
Belle Aminthe.
Beau piqueté.
C
Charles-Quint.
E
Etoile du jour.
Eudoxia.
Eminentissime.
G
Gros piqueté.
I
Indimion.
Jupiter.
Junon.
L
Lys parangonné.
M
Mars.
Mercure.
Mastricoy.
P
Piqueté Impérial.
Piqueté de Tournay.
Piqueté de Brinche.
Piqueté du Change.
Piqueté gagné.
Pulcheria.
Piqueté Briesmans.
Piqueté pourpre.
R
Reine Marguerite.
Roy d'Hongrie.
T
Triomphe de Lille.
V
Verdure luisante.
Venus.

Liste des Oeillets Tricolor, Quadricolor & Quincolor.

T
Tricolor de Compiegne.
Tricolor Poncet.
Q
Quadricolor d'Amiens.
Quincolor d'Amiens.
La diversité des trois couleurs.
La joliete des quatre couleurs.
La Chinoise.
Le Zelandois.
La Conquête de Los.

On ne prétend point exclure par ces Listes les Oeillets qui seront échapés, ou à la mémoire, ou à la connoissance de l'Auteur desdites Listes.

ARTICLE XX.

Description par ordre Alphabétique de quelques beaux Oeillets en détail.

Oeillets Violets.

APpelles, est un violet brun sur un fin blanc, qui porte très-bien ses feuilles ; il vient de la graine recueillie de l'*Orpheline* ; sa plante est délicate, il porte néanmoins une fleur assez large : il lui faut laisser trois boutons sur le montant.

Altesse, c'est un violet de même espece sur un blanc, qui paroît d'abord carné, mais qui dans la suite devient un blanc de lait ; sa plante est délicate, & son verd pâle ; il vient large, & porte de gros panaches fort détachés ; il a été élevé à Compiegne, & gagné de la graine de l'Orpheline. Il faudra lui laisser sur son maître dard quatre boutons. Il graine ; mais il faut préserver ses marcotes de pourriture, parce qu'il y est sujet.

Astre du monde violet, c'est un violet pourpre clair, extrêmement rond, qui tourne bien ses feuilles; son blanc est assez fin & son panache régulier ; mais il est marqué de quelques mouchetures, qui ne le rendent point pourtant brouillé ; sa plante est robuste & vigoureuse, mais ses marcottes ont peine à prendre racine ; sa fleur est assez large : il ne lui faudra laisser que trois ou quatre boutons. Il s'appelle autrement *Iris pourpré.*

Archiduchesse, violet sur un blanc passable, fort rond, de médiocre largeur, élevé à Lille ; il ne faudra lui laisser que quatre boutons sur son maître dard.

Astropole, est un violet brun admirable, sur un blanc de lait fort détaché ; sa fleur assez large, mais sa plante délicate, sujette au puceron : il graine, & ses marcotes n'ont pas de répugnance à prendre racine. Il a été élevé à Lille, & ne doit porter que trois ou quatre boutons tout au plus.

Arc de triomphe, est un pourpre enfoncé sur un blanc passable ; son panache est gros, sa fleur ronde & large ; sa plante délicate, abondante en marcottes, & facile à prendre racine ; elle est sujette aux taches blanches, comme à une espece de gale, qui s'attache à

ses fanes. Cet Oeillet s'appelle autrement *Archi-triomphant*; il vient de Lille; il ne lui faut laisser que quatre boutons.

Artamene, est un violet brun sur un fin blanc, gagné de l'*Orpheline*; il ne faut lui laisser que trois boutons, parce qu'il vient petit autrement; sa plante est robuste, & ses marcotes vigoureuses.

Admiral Tromp, est un violet sur un fin blanc, qui vient de Lille; sa fleur est large.

B

Bâton Royal, est un pourpre sur un très-grand blanc; il porte une fleur de médiocre largeur, mais bien remplie de feuilles, & fort ronde; sa plante est délicate, & ses marcotes foibles, & susceptibles du jaune & de la gale: il le faut préserver des dernieres pluies de l'Automne & du Printemps, & ne lui laisser que trois boutons. Il vient de Lille.

Belle Agnès, est un ancien Oeillet marqué de peu de violet sur un blanc passable; il creve facilement, mais aussi il est facile à grainer, c'est ce qui doit le faire réserver; il faudra lui laisser six boutons.

Beau Roullier, est un violet sur un fin blanc, qui vient d'Amiens; sa fleur est large, & ses feuilles bien rangées; sa plante est fort délicate, mais fort hâtive à porter fleur; il est sujet au blanc & à la pourriture: il faudra lui laisser cinq boutons.

C

La Conquête, est un violet brun admirable, sur un blanc de neige; sa fleur est très-large, n'est point sujette à crever, & porte graine volontiers; sa plante est robuste, mais les marcotes ont peine à prendre racine: il a été élevé à Lille. Il a un défaut dans sa fleur c'est que sur sa fin il coffine ses feuilles, c'est-à-dire, qu'il les tourne en forme de petits cornets; il peut souffrir quatre boutons. Quelques-uns ont voulu croire que c'étoit le Primò, il n'y a point de différence dans la fleur, mais seulemeut dans le fanage.

Conquête Baquelan, est un pourpre & blanc, fort détaché & large, sujet au blanc; ses marcotes sont délicates, mais sa fleur est riche, portant des panaches de pieces emportées; il se trouve à Lille. Il faut lui laisser quatre ou cinq boutons.

Conquête du sautoir, c'est un violet pourpre & blanc régulierement panaché, large & rond, garni de feuilles, qui graine & ne creve point; sa fleur est assez Jardine, sa plante assez vigoureuse. Il a pris sa naissance à Lille chez Monsieur du Sautoir. Il ne lui faut laisser que quatre boutons sur son montant.

Carme mitigé, c'est un pourpre enfoncé sur un blanc passable,

c'eſt-à-dire, ni blanc de lait, ni blanc commun : afin de ſe faire entendre quand on ſe ſervira de ce mot de paſſable, c'eſt un ancien Oeillet qui n'eſt pourtant point à rejetter, parce que ſon pourpre eſt enfoncé, ce qui ne ſe trouve pas toujours dans les Oeillets.

Conquête d'Eſtrées, eſt un violet & blanc, qui porte une groſſe fleur, & qui pourtant ne ſe fend point ; ſa plante eſt délicate : elle a été élevée à Lille, & peut grainer ſi on la conſerve bien ; il faudra lui laiſſer quatre boutons.

Comteſſe violet blanc, c'eſt une bonne fleur ; le blanc en eſt fin, le panache régulier, & ſa plante aſſez forte ; elle vient de Lille : il lui faut laiſſer quatre boutons, pour lui donner lieu de pouſſer un belle fleur & porter graine.

Comte d'Ether, eſt un violet & blanc qui eſt paſſable, il ſe trouve à Lille. Laiſſez-lui quatre boutons ſur ſon montant.

Conquête Verdier, violet foncé ſur un fin blanc ; il porte graine, ſa plante eſt aſſez délicate, & ſa fleur n'eſt point hâtive ; il faut lui laiſſer quatre boutons.

Cour Royale, eſt un violet & blanc régulierement panaché ; ſa fleur eſt groſſe & large, & ſa plante vigoureuſe : il ſe trouve à Lille ; il pourroit bien crever, ſi vous lui laiſſiez moins de ſix boutons.

Charles le Hardy, c'eſt un très-bel Oeillet : il eſt pourpré ſur un blanc très-fin, ſa fleur eſt fort groſſe & détachée, tiſſue de gros panaches qui ſont pieces emportées : il ſe trouve à Lille, il faut lui laiſſer quatre ou cinq boutons ſur le principal montant.

Conquête Conſtant, c'eſt ce qu'on appelle *Medor*, dont on parlera ci-après.

Conquête de l'Aube, eſt un violet brun ſur un grand blanc ; il eſt fort rond, & garni de feuilles ; auſſi ſa fleur eſt large & bien tranchée, mais ſa plante, qui eſt délicate, ne produit pas beaucoup de marcotes, & il faut bien ſouvent la laiſſer en vieux pied. Il ſe trouve à Peronne, quatre boutons lui ſont ſuffiſans. Il a pris naiſſance à Lille, chez Monſieur de Laube.

Conquête des Prez, eſt un violet & blanc, qui porte une groſſe fleur avec de gros panaches. Il a pris naiſſance à Lille ; il faut lui laiſſer cinq boutons.

D

Duc de Longueville, c'eſt un pourpre tellement enfoncé, qu'il paroît noir ; ſon blanc paroît d'abord carné, mais dans la ſuite de ſa fleur, il devient blanc de lait, qui rehauſſe encore la beauté de ce pourpre. Ses panaches ſont gros & ſa fleur très-large ; ſa plante

eſt délicate, & ſon verd pâle ; ſes marcotes prennent difficilement racine, auſſi elles ſont ſujettes aux tayes qui viennent ſur les fanes ; elle eſt fort hâtive. Comme elle n'eſt pas ſujette à crever, il ne faut lui laiſſer que quatre boutons.

Duc de Guiſe, eſt un beau pourpre ſur un fin blanc ; ſa fleur eſt large, ſes panaches détachés, faciles à porter graine : quatre boutons ne nuiront pas ſur ſon montant. Il ſe trouve à Lille.

Diſputé triomphant, c'eſt un violet aſſez fin ſur un beau blanc ; ſa fleur n'eſt pas large, c'eſt pourquoi il ne lui faut laiſſer que trois boutons.

Dauphin, eſt un très-beau pourpre ſur un fin blanc ; il eſt fort large, & bien garni de feuilles, rond & bien tranché ; ſes fanes larges & fortes ; ſes marcotes ne prennent pas bien racine, & pouſſent à dard avant le temps, ſes panaches ſont de pieces emportées. Il ne lui faut laiſſer que cinq boutons.

Dorimene, eſt un pourpre ſur un fin blanc, qui fleurit très-large, ſes panaches détachés ; mais ſa plante délicate & peu vigoureuſe, puiſqu'on a peine d'en tirer des marcotes. C'eſt une production de la graine d'Orpheline, venue à Compiegne. Quatre boutons lui ſuffiſent.

Ducheſſe de Boheme eſt un violet brun ſur un beau blanc. Il n'eſt pas beaucoup détaché, mais il eſt large ; ſa fleur eſt aſſez hâtive, portant graine. Quatre boutons ſont avantageux à ſa fleur.

Duc de Milan, eſt un violet brun ou pourpre clair, ſur un beau blanc ; ſa fleur eſt large & ronde, garnie de feuilles ; ſes panaches gros, ſa plante médiocrement forte. Il ne creve point, c'eſt pourquoi on pourra lui laiſſer quatre boutons, pour tâcher d'en avoir la graine. On le trouve à Lille communément.

Duc de Duras, eſt un très-beau violet blanc ; ſa fleur eſt groſſe, régulierement tracée de gros panaches, qui ſont bien détachés : ſa plante eſt aſſez délicate, mais ſon verd eſt beau. Le puceron l'attaque, & le blanc facilement. Il le faut préſerver des méchantes pluies, ſur-tout ſi on veut qu'il graine. Laiſſez-lui quatre boutons.

Dauphin triomphant, eſt un Œillet fort nouveau. On dit que le blanc en eſt très-beau, & ſon violet admirable, très-bien tranché, & de gros panaches. On vend ſa marcote à Lille onze florins.

E

Excellente Bury, c'eſt un pourpre noir ſur un fin blanc, qui n'eſt point fort détaché ; ſa plante difficile à élever, étant ſujette à la

pourriture. Quatre boutons lui suffisent.

Florebertine, est un très-bel Oeillet pourpre brun, sur un grand blanc fort rond & large ; garni de feuilles ; ses panaches ne sont pas bien détachés, mais néanmoins sa fleur a grand éclat par l'arrangement de ses feuilles, & par la beauté de ses couleurs : il se trouve facilement à Compiegne & à Noyon. Sa plante resistant aux influences de l'air, on ne lui laisse que quatre boutons, & cependant il ne creve pas.

G

Grand Conquérant, est un violet brun sur un blanc assez fin ; sa fleur est fort grosse, & comme elle est garnie de beaucoup de feuilles, elle s'éleve en la façon d'un petit dôme ; ses panaches ne sont pas fort gros, ni fort détachés, ayant des mouchetures sur les feuilles, mais qui ne ternissent point la beauté de sa fleur. Sa plante est robuste, mais néanmoins susceptible du blanc. Quoique son bouton soit gros, il ne se fend pas ; il faudra pourtant lui laisser cinq boutons, & voir s'il grainera.

Grand Prieur, est un violet pourpré sur un blanc de lait ; sa fleur est fort ronde, large & tracée de gros panaches, il ne creve point ; sa plante est forte & son verd admirable, qui donne toujours espérance d'en voir sortir une belle fleur, pourvû qu'on ne lui laisse que quatre ou cinq boutons sur son principal montant.

Grand Preaux, qui s'appelle autrement *Paon Royal*, est un violet & blanc, qui porte une grosse fleur ; le panache est fort & détaché ; il graine ; aussi sa plante est robuste, sujette pourtant à la gale, ou aux taches de couleur de gris sale. C'est assez de quatre boutons sur son maître dard.

Grand César, c'est un violet & blanc, large ; il est fort bien détaché, & porte une grosse fleur, & il graine.

Grande Beauté, est un violet brun sur un blanc de lait ; sa fleur est large, ses panaches gros, & fort détachés ; sa plante vigoureuse, sujette néanmoins au blanc. Il faut la préserver des brouillards ; elle graine, se trouve à Compiegne. Il ne lui faut laisser que cinq boutons.

Grand Noir, c'est un pourpre fort enfoncé, grand & large ; sa plante est pourtant fort délicate ; sa fleur n'est pas fort détachée, ayant des mouchetures sur son blanc, qui est fin. Cinq boutons lui suffisent.

I

Illustre Pontoise, on l'appelle autrement *le beau de Verny* ; il vient d'Amiens

d'Amiens, c'eſt un violet pourpré qui graine; ſa fleur n'eſt pas bien large, mais ſon panache eſt détaché. Quatre boutons ſont ſuffiſans ſur ſon dard.

Iditiot, c'eſt ce qu'on appelle autrement *Tertiò violet*; c'eſt un violet brun fort détaché, ſur un blanc de lait, médiocrement large, bien rond, fort hâtif, ſa plante aſſez délicate, ſujette à la pourriture, elle graine; c'eſt une fleur très-fine; trois ou quatre boutons tout au plus ſuffiſent; elle ſe trouve facilement à Amiens.

M

Medor, c'eſt un pourpre clair, qui s'appelle autrement, la *Conquête Conſtant*, parce que c'eſt Monſieur Conſtant de Compiegne qui l'a élevé de la graine de l'Orpheline: ſon violet pourpré, quoique clair, paroît beaucoup, parce que ſon blanc eſt très-fin: ſes panaches ſont gros & détachés, & accompagnés quelquefois de certaines mouchetures violettes, qui ne ſe rendent point pour cela confuſes; ſa fleur fort ronde, aſſez large, mais ſa plante forte & robuſte, rarement ſujette au blanc, il ne creve pas. Quatre boutons lui ſuffiſent.

Morillon Sivel, eſt un violet & blanc, ſa fleur tracée de gros panaches, & large; il eſt fort hâtif; il ſe trouve à Lille, graine difficilement, & quatre boutons lui ſuffiſent.

La Majeſtueuſe, eſt un pourpre ſur un fin blanc; ſa fleur eſt groſſe & ſa plante vigoureuſe: ſon verd eſt bien conditionné; il ne lui faut laiſſer que cinq boutons.

Morillon le Ievre, c'eſt un Oeillet qui ſe trouve à Lille, qui porte un très-beau violet ſur un fin blanc, ſes panaches ſont fort détachés ſur ſa fleur, qui eſt large & ronde, ſa plante aſſez vigoureuſe, & ſes marcotes faciles à prendre racine: laiſſez ſur ſon dard quatre boutons.

Maitre aes Poſtes, c'eſt un violet & blanc fort large.

Muſtapha violet, c'eſt un violet clair, ſur un beau blanc fort détaché; la fleur n'en eſt pas beaucoup large, mais elle eſt fine; ſa plante eſt délicate & porte graine: trois ou quatre boutons lui ſuffiſent.

N

Nompareil de Compiegne, ſon violet eſt fort clair, mais ſon blanc eſt très fin; ce qui lui eſt de particulier, c'eſt qu'il porte autant de violet que de blanc; ſes panaches ſont piéces emportées, s'il en fut jamais, & ſes couleurs ſe ſuccedent les unes aux autres, c'eſt-à-dire, qu'après un panache violet, il ſuccede un gros panache blanc; après ce blanc, un violet, ni plus ni moins que les couleurs

qui sont sur les jupes rayées des femmes : sa fleur est assez large; sa plante, tantôt vigoureuse, tantôt délicate, sujette bien souvent au blanc ; on pourroit lui donner sans injustice le nom du Morillon, puisqu'il en porte les qualités ; il est quelquefois sujet à dégénérer à cause de ses gros panaches ; si son violet étoit pourpre ou plus brun qu'il n'est, ce seroit un Oeillet sans prix ; rarement il graine; l'Orpheline est sa mere : le Jardin de Monsieur Constant est le lieu de sa naissance ; quatre boutons lui suffisent.

Nompareil Royal, est un violet clair venu de Lille, tracé sur un blanc de neige, fort détaché de sa fleur qui n'est pas bien large, mais fine ; sa plante est délicate, & ses marcotes prennent volontiers racine ; il ne creve pas ; quatre boutons lui suffisent.

Nompareil de Rhodes, c'est une fleur de grosseur prodigieuse ; le violet en est beau, mais le blanc n'est pas fin : sa plante & ses marcotes vigoureuses ; il se trouve à Lille. Il faut bien prendre garde que le bouton ne se casse, portant une si grosse fleur, aussi il faut lui en laisser six sur son principal dard.

Nouvelle Enceinte ; son nom lui est bien convenable, puisque c'est une grosse fleur panachée d'un beau pourpre sur un fin blanc: elle se trouve à Lille ; elle porte un beau verd & de bonnes marcotes ; il faut lui laisser quatre boutons.

O

Olibau, est un violet clair qu'on trouve à Lille ; il paroît beaucoup sur le blanc de lait qu'il porte ; sa fleur n'est pas bien large, ni sa plante fort robuste; il est sujet à la pourriture; il le faut préserver des grandes eaux, en lui donnant un arrosement fort modéré : ses marcotes sont aussi délicates, & prennent difficilement racine : quatre boutons accommoderont sa fleur.

Orpheline, c'est la mere des beaux Oeillets, quoiqu'elle-même n'ait pas de grands traits de beauté ; c'est pourtant un violet brun sur un fin blanc, mais la fleur n'en est pas fort large : elle renverse les feuilles de sa fleur, les ayant extrêmement tendres & délicates ; d'où vient que la moindre eau ternit sa fleur en un moment. Sa plante n'est pas bien vigoureuse, & ses marcotes ne prennent racine qu'à l'extrémité : il faut lui laisser jusqu'à sept & huit boutons, puisqu'elle graine facilement, & qu'elle a donné des rejetons d'une beauté très-rare.

P

Primò, c'eſt le même Oeillet que la Conquête dont il a été parlé ci-deſſus, les mêmes couleurs, le même blanc, ſemblables en qualité ; ils ne different que dans le feuillage, mais c'eſt ſi peu, qu'on n'y doit point apporter de différence.

Paſtorelle, eſt un violet brun, tirant ſur le pourpre, tracé de gros panaches ſur un fin blanc, ſa fleur tardive, mais large, ſa plante aſſez robuſte ; ſes marcotes néanmoins ont peine à prendre racine ; elle caſſe dans ſon bouton, ſi on ne lui en laiſſe ſix, elle graine rarement : pour faire avancer ſa fleur, il faut l'expoſer quelquefois au Soleil du Midi.

Polimir, c'eſt un élevé du même tems que le *Primò*; il eſt violet brun, ſur un beau blanc ; il ne lui céderoit point en beauté, s'il avoit d'auſſi gros panaches, & il ſeroit même plus beau, parce qu'il eſt plus large & plus garni de feuilles que le *Primò*, ſa fleur ſort en forme de dôme, mais elle prend fort peu de panaches ; c'eſt la fleur la plus ronde qu'il y ait, ſa plante eſt délicate, quoique ſon verd ſoit vigoureux : le puceron l'attaque, & ſes marcotes languiſſent le plus ſouvent, comme étant ſujet à la pourriture ; il faut lui laiſſer quatre à cinq boutons, quoiqu'il ne ſoit point ſujet à caſſer ; il ſe trouve à Lille.

La Perle Royale, autrement le *Tuton*, eſt un beau violet & blanc; ſa fleur eſt médiocrement large, mais ſa plante foible & ſujette au blanc : laiſſez-lui quatre boutons.

Paſſe Roſe violet, c'eſt un beau violet blanc & large, mais plat ; ſon panache eſt de piéces emportées, ne creve point ; il faut lui laiſſer cinq boutons : il ſe trouve à Lille.

Patriarche le grand, autrement dit *Grand Patrice*, eſt un violet brun ou pourpre clair ſur un très-grand blanc ; l'Oeillet eſt fort large, portant de gros panaches ; ſa plante eſt aſſez délicate & ſujette au blanc:quatre boutons lui ſuffiſent ; il a été élevé à Lille.

Paſſe mitigé, c'eſt un Oeillet tout ſemblable au *Carme mitigé*;ce qui le rend plus beau, c'eſt qu'il eſt plus large & ſes panaches plus gros. Il eſt à Lille.

Le Prince de Chimay, c'eſt un pourpre clair ſur un blanc de lait; ſa fleur n'eſt que médiocrement large, mais bonne & fine ; ſa plante eſt délicate, d'un beau verd, tardive à porter fleur ; il graine & ne caſſe point : quatre boutons lui ſuffiſent.

Pourpre ſurpaſſant, c'eſt un très-beau pourpre ſur un blanc de

Qqq ij

lait ; sa fleur tranchée de gros panaches, large, qui ne creve point, pourvû qu'on lui laisse cinq boutons : on la trouve à Lille.

Princesse aimable, est violet & blanc, bien tranché ; sa fleur large, & sa plante vigoureuse, ne creve pas, en lui laissant cinq boutons ; elle est fort estimée à Lille.

R

Reine d'Espagne, est un violet clair sur un beau blanc ; la fleur en est médiocrement large ; le panache en est gros, mais non pas bien détaché ; sa plante est délicate ; on la trouve à Amiens : laissez quatre boutons sur son dard.

S

Superbe de France, est un violet & blanc ; la fleur n'est pas bien large, mais le panache est régulier ; sa plante est sujette à prendre le blanc : on le trouve en Flandre ; il lui faut laisser quatre à cinq boutons.

Scarbourg, est un beau pourpre enfoncé qui porte une fleur large, tracé de gros panaches sur un blanc ; sa plante est d'un beau verd ; il ne casse point, & on peut en espérer la graine, & lui laisser quatre à cinq boutons.

Superbe Verdier, la fleur en est fort grosse ; c'est un violet sur un fin blanc à panaches détachés ; ses marcotes sont fortes ; il ne casse point en lui laissant cinq boutons.

Souveraine Royale, est une grosse fleur panachée de violet & blanc ; sa plante est si délicate qu'on ne peut l'élever que difficilement ; elle vient de Lille, ne casse point dans ses boutons, pourvû qu'elle n'en porte pas moins de quatre à cinq.

T

Trésorier, est un très-beau pourpre brun sur un fin blanc, se trouve à Compiegne ; sa fleur est fort large, tracée de panaches de pieces emportées, ne creve pas en lui laissant cinq à six boutons sur son maître dard.

V

Unique de Flandre, est un pourpre & blanc, large & bien détaché, élevé à Lille ; sa plante est assez délicate, difficile à prendre racine, porte graine, ne creve pas en lui laissant jusqu'à cinq boutons.

Unique Impérial ou *Royal*, c'est un violet & blanc semblable au *Primò*, large, tranché de gros panaches sur un fin blanc ; il porte

graine, & ne se fend pas dans ses boutons, qui ne lui seront pas ôtés jusqu'à quatre à cinq.

Unique Triomphant, violet & blanc, réguliérement tranché à gros panaches, se trouve à Lille; sa plante est robuste, sa fleur hâtive, ne creve pas en lui laissant cinq boutons.

Victoire de Mastricht, c'est un très-beau pourpre sur un fin blanc, gagné après la conquête de cette Ville; ses panaches sont gros, il fleurit très-bien, ne creve point en lui laissant cinq boutons.

Unique Dauphin, est un violet brun sur un fin blanc; sa fleur est petite, mais délicate; sa plante ne l'est pas moins, étant sujette à la pourriture & aux pucerons; il ne lui faut laisser que trois boutons.

Oeillets rouges.

A

L'Auguste, est un cramoisi & blanc, qui porte une grosse fleur, qui casseroit si on lui laissoit moins de cinq à six boutons: sa plante est vigoureuse, & se trouve en Flandres.

Aimable Orphée, est aussi un cramoisi & blanc; sa fleur n'est pas bien large; mais bien tranchée; sa plante est d'un beau verd, abondante en marcotes, élevée à Lille; il ne lui faut laisser que trois ou quatre boutons.

B

Beau Cramoisi, autrement appellé *Grand Chambellan*, *Balas*, porte sa couleur par son nom; mais ce qui lui est de particulier, c'est son blanc qui pourroit le disputer avec la neige; ses panaches sont emportés, si on en a jamais vû, extrêmement détachés sans moucheture; sa fleur très-large, garnie d'une très-grande quantité de feuilles; aussi il faut se défier de son bouton, & ne lui en laisser que six, pour empêcher de crever; sa plante est vigoureuse & d'un beau verd: il vient de Lille. Son défaut est, 1. qu'il ne graine point, 2. que sa fleur n'est pas hâtive, 3. son plus grand défaut, c'est que comme les feuilles de sa fleur sont fort délicates, elles se renversent, en sorte qu'il faut les soûtenir par de petits cartons; il n'est pourtant pas toujours nécessaire, parce que quelquefois les fleurs se soûtiennent, surtout lorsqu'on a le soin de baisser les extrémités de la cosse.

Baradas, est un rouge brun dont la fleur est fort large, & garnie de quantité de feuilles qui lui font faire un dôme au milieu de sa fleur; ses panaches sont gros, mais non pas fort détachés; son

blanc n'eſt point carné, il n'eſt pas auſſi fin : ce qu'on peut dire, c'eſt que ſa fleur eſt groſſe & d'un beau rouge; ſa plante eſt ſujette au blanc; il lui faut laiſſer quatre ou cinq boutons.

Beauté triomphante, eſt un rouge de ſang, ſur un blanc de lait: ſes panaches ſont petits, auſſi-bien que ſa fleur qui n'eſt point garnie de beaucoup de feuilles: l'Oeillet eſt pourtant fin & ſa plante vigoureuſe, il ne lui faut laiſſer que trois ou quatre boutons; il ſe trouve à Lille.

Bel Inconnu, rouge clair ſur un beau blanc; ſa plante eſt délicate, ſujette aux taches griſâtres, & difficile à prendre racine: trois boutons lui ſuffiront pour ſon maître dard.

Beau Tréſor, c'eſt un beau rouge ſur un grand blanc; ſa fleur eſt ronde & large, ſes panaches détachés; il graine & ne creve pas, & ſe trouve à Lille; il eſt hâtif, abondant en marcotes, ſujet à dégénérer & au blanc: quatre boutons lui ſuffiſent.

Belle Ecoſſoiſe, c'eſt un même Oeillet que le *Bel Inconnu*, ſous différens noms.

Batavie, eſt un rouge fort clair, qui prend un peu de couleur de roſe; il eſt fort large ſur un blanc qui n'eſt point fin; il caſſe facilement ſi on ne lui laiſſe au moins ſix boutons; la beauté de ſa fleur eſt ſa groſſeur; il a porté quatorze pouces de tour; ſa plante eſt néanmoins foible & ſujette au blanc, ne portant pas facilement ni marcotes ni graine: il vient de Noyon.

C

Conquête Malin, eſt un cramoiſi hâtif ſur un blanc paſſable, aſſez large, ſa plante robuſte: il ſe trouve à Lille.

Couronne Royale, c'eſt un cramoiſi ſur un fin blanc; ſes panaches ſont fort détachés, ſes fanes bien conditionnées, ſon bouton gros, qui donne une fleur large, hâtive & qui graine: cinq boutons lui ſuffiſent.

Cloris, eſt un cramoiſi blanc & paſſable; ſa fleur n'eſt ni petite ni large, ſes panaches aſſez détachés, mais ſa plante foible; il ſe trouve à Lille: quatre ou cinq boutons lui ſuffiſent.

Conſtantin, eſt un rouge brun ſur un blanc de lait, portant de gros panaches de piéces emportées ſans mouchetures; il a peine à fleurir; ſa fleur étant fort tardive, il rejette ſes feuilles qui ſont délicates, & il a beſoin du ſecours du Fleuriſte; il creve ſi on ne lui laiſſe pas cinq ou ſix boutons.

Conquête rouge, c'eſt une même eſpece d'Oeillet que le Bel Inconnu & la Belle Ecoſſoiſe.

Cardinal de Bouillon, eſt un beau rouge panaché ſur un blanc de lait; ſa fleur eſt large, bien tranchée ; il graine & ne creve point. ſi on lui laiſſe quatre à cinq boutons. Il ſe trouve à Lille.

D

Duc d'Yorck, eſt un beau rouge ſur un fin blanc, bien détaché, ſes panaches petits auſſi-bien que ſa fleur, mais elle eſt fine & porte graine ; ſon feuillage eſt beau & ne creve point.

Duc Philippe, cet Oeillet pour avoir eu différens noms, comme de *Princes d'Epinay* qui eſt ſon véritable nom, *& de Saint Felix*, n'a point été changé en nourrice ; c'eſt un rouge de ſang ſur un fin blanc ; ſa fleur eſt large, quoiqu'elle ne ſoit pas chargée de feuilles ; ſes panaches ne ſont pas gros, mais fort diſtincts & détachés, ſa plante qui eſt vigoureuſe, a l'ambition de ſe vouloir élever au deſſus de toutes les autres plantes d'Oeillets ; on a peine à lui trouver des baguettes aſſez hautes ; ſes fanes ſont d'un beau verd, & ne ſont pas ſujettes aux taches ; tout ſon défaut c'eſt d'être plat, car il ne caſſe point ſi vous lui laiſſez quatre ou cinq boutons.

Duc d'Anjou, eſt un rouge clair ſur un blanc aſſez fin ; ſa fleur eſt médiocrement large, mais fort ronde & bien garnie de feuilles, ſes panaches bien tranchés ; il graine, mais ſa plante eſt ſujette au blanc & difficile à conſerver : il faut lui laiſſer quatre boutons.

E

Eleve Deſgranges, c'eſt un rouge brun tirant ſur le pourpre, extrêmement enfoncé ſur un blanc aſſez fin ; ſes panaches ſont fort gros & de piéces emportées, mais un peu confus, accompagné de mouchetures : M. l'Abbé Deſgranges l'a élevé dans Paris; ſon montant s'éleve fort haut, ſes fanes ſont fort vertes, & ſa fleur hâtive & médiocrement large ; il eſt tout ſemblable à l'Oeillet qu'on appelle *le Soldat*, tant par ſa couleur, que par ſa façon de fleurir & par ſon feuillage ; il ne creve pas en lui laiſſant quatre ou cinq boutons.

Etendard Royal, eſt un cramoiſi blanc bien tranché de gros panaches détachés; ſa fleur eſt hâtive, ſon feuillage d'un beau verd & ſa plante forte : il ſe trouve à Lille ; il ne creve pas, lui laiſſant cinq boutons.

F

France triomphante, c'eſt un beau cramoiſi ſur un fin blanc, très-large & panaché régulierement ; ſa plante eſt d'un beau verd; elle ſe trouve à Lille ; trois ou quatre boutons lui ſuffiſent.

G

Grand Maréchal, eſt un rouge brun ſur un blanc qui n'eſt point fin ; ſes panaches ne ſont point entierement détachés , mais c'eſt une fleur large , ronde & garnie de beaucoup de feuilles qui ſortent en dôme , & qui graine ; il ſe trouve à Lille , & ne caſſe pas ſi on lui laiſſe quatre à cinq boutons.

Guimberlin, c'eſt un Morillon fort ſemblable au Morillon de Gand , ou au Tourniſien rouge ; il vient de Normandie; ſa fleur eſt autant large qu'un Morillon le peut être ; ſon blanc eſt de lait, & ſon rouge ſi-bien détaché , qu'on le peut admirer comme une rareté ſurprenante. Son défaut eſt I. qu'il eſt ſujet au blanc & à la pourriture ; II. que ſon bouton creve ſi on n'a ſoin de l'en empêcher ; il ne faut pourtant pas lui en laiſſer plus de cinq ſur ſon montant , parce qu'il ne donneroit point une fleur auſſi large qu'on le doit ſouhaiter : c'eſt une fleur très-fine , tardive à porter ſa fleur.

Grand Argentier , eſt un rouge brun tout ſemblable au Grand Maréchal.

Grand Cramoiſi de Lille , ſon nom porte ſa couleur & le lieu de ſa naiſſance ; ſon blanc eſt admirable tant il eſt fin, ſa fleur large , tracée de gros panaches non confus ; il graine & ne creve pas ſi vous lui laiſſez ſix boutons.

Grand Amiral de France , eſt auſſi un cramoiſi ſur un beau blanc, ſe trouve à Lille ; ſa fleur eſt hâtive , ſa plante robuſte & abondante en marcotes , ne creve point ſi on lui laiſſe quatre à cinq boutons.

Grand Chambellan, c'eſt le même Oeillet que le beau Cramoiſi.

L

Louis Triomphant , cramoiſi & blanc ; ſa fleur n'eſt pas bien large , mais ſa plante porte beaucoup de marcotes ; il eſt fin,il porte graine , ne creve pas ſi on lui laiſſe cinq boutons.

M

Morillon de la Croix ; il a beaucoup de reſſemblance au *beau Cramoiſi* & au *Grand Chambellan* ; il différe pourtant en quelque choſe, mais non pas en beauté & en couleur, car ſon cramoiſi eſt très-vif, ſur un blanc de neige ; ſes panaches ſont de piéces emportées, détachés autant que l'on peut ſouhaiter , la fleur fort large & garnie de

de feuilles qui font foibles & délicates au point qu'elles fe renverfent fur fa coffe; fa tige eft groffe & fes marcotes vigoureufes. Il fe trouve à Lille. Il faut lui laiffer fix boutons pour éviter qu'il ne creve.

Morillon Bellone, fon rouge eft tout particulier, parce qu'il n'eft point fait en forme de panaches, mais en forme de points: fon blanc eft de lait, fa fleur n'eft pas bien large, mais fort tardive, fujette à crever & au blanc. Il fe trouve à Amiens. Il faut lui laiffer fix à fept boutons au moins.

Morillon Magnifique, c'eft un rouge de fang fur un blanc de lait; fa fleur n'eft pas bien large, ni garnie de feuilles: fes panaches ne font pas gros, mais il eft extrêmement rond & détaché, il eft difficile à cultiver. Il fe trouve à Lille; quatre ou cinq boutons lui fuffifent.

Morillon de Gand ou *Tournifien rouge*, ne font pas beaucoup différens du *Guinberlin*, fi ce n'eft que le dernier eft tant foit peu plus large: le refte de la fleur eft femblable.

Morillon d'Efpagne, c'eft un rouge cramoifi fur un fin blanc, à gros panaches détachés & de piéces emportées; fa fleur eft large, & porte graine, ne creve point, fi on lui laiffe cinq boutons.

Morillon du Mont, *Morillon d'Hibernie* font deux beaux Oeillets femblables, cramoifi & blanc; fes panaches font fort gros & détachés fur un grand blanc, larges, portant graine, non fujets à crever avec fix boutons fur le maître dard. Il fe trouve à Lille.

Morillon de la Cour, c'eft un cramoifi & blanc fort nouveau.

Marquis d'Humieres, eft une production du *grand Maréchal*, & il eft rouge brun tout femblable, fauf qu'il n'eft point fi large, & fa plante n'eft point fi vigoureufe.

P

Le Prince d'Epinoy, voyez ci-deffus le Duc Philippe.

Procris, eft un rouge brun pourpre fur un beau blanc: il n'eft point diffemblable de *l'éleve Defgranges & du Soldat*, puifque fa couleur & fon blanc fe reffemblent beaucoup. Sa tige s'éleve de même, & fon fanage n'eft pas fort différent.

Saint Paulin, eft un Oeillet monftrueux en groffeur, mais non point chargé de panaches qui font très-petits; il eft fujet à crever.

R

Roi d'Alger, eft un rouge tirant fur le cramoifi portant de beaux panaches fur un fin blanc, & nullement confus. La fleur eft large, mais tardive, fe trouve à Lille, & graine. La plante produit beaucoup

de marcotes, mais elle est fort sujette au blanc; il ne lui faut laisser que quatre boutons.

Roi d'Angleterre, est un Oeillet très-rare, d'un très-beau rouge cramoisi sur un blanc de lait; sa fleur est assez large, mais ronde au dernier degré, sa plante est vigoureuse, qui ne produit pas beaucoup de marcotes. Il faut lui laisser quatre boutons.

Roi de Flandres, c'est un rouge brun, mais d'une grosseur prodigieuse: son blanc n'est pas bien fin, mais sa fleur porte le plus souvent quatorze pouces de tour: ses panaches sont gros, sa plante forte, mais qui ne produit pas beaucoup de racines: elle ne creve pas, lui laissant cinq ou six boutons.

Oeillets Incarnats.

B

Beau Daumont n'est autre que *l'incarnat Laubinoy*; c'est un second nom qu'on lui a imposé avec celui de *l'Epicier*: c'est un très-bel Oeillet élevé à Paris; sa couleur est de feu assez vif; son blanc n'est pas des plus fin, mais un peu carné; sa fleur est large, quoiqu'elle soit plate, mais ce qui lui est de propre, c'est qu'il graine facilement, a de gros panaches d'une couleur fort recherchée: sa plante est délicate, sujette au blanc, & même à la pourriture. Il ne creve point d'ordinaire; il faut pourtant lui laisser cinq boutons.

Benjamin, est un incarnat clair sur un fin blanc, sa fleur est large, & tissue de gros panaches, mais elle n'est pas fournie de feuilles; sa plante est délicate, susceptible de pourriture & de blanc: il ne casse pas en lui laissant quatre boutons.

D

Duc de Florence, est un incarnat clair sur un fin blanc, mais ses panaches sont confus: sa plante est assez robuste, mais tardive à porter fleur, ne casse pas si on lui laisse quatre à cinq boutons.

F

Feu de Ligni, le feu en est vif, sur un très-grand blanc, il est large, mais sa plante est foible, se trouve à Lille, son défaut est qu'il dégénere très-facilement: il graine & ne creve point, si vous ne lui refusez cinq boutons.

Feu & blanc, est une belle fleur; ses panaches sont gros, son blanc est fin, il est fort large & même monstrueux.

G

Grand Incarnat, autrement *Incarnat Royal*, *Incarnat Impérial*, eſt un incarnat pâle, dont les panaches ne ſont pas gros, mais elle n'eſt pas fournie de feuilles; elle eſt tardive & porte graine; ſa plante eſt ſi vigoureuſe, que les fanes ſont preſque ſemblables à celles de porreau; elles ſont quelquefois atteintes de taches rouſſâtres: il ne caſſe point en lui laiſſant cinq ou ſix boutons ſur ſon principal dard, ſe trouve à Lille.

Grand Cyrus, porte une belle fleur, tracée d'un gros panache d'Incarnat pale ſur un fin blanc bien détaché, il eſt ſujet au blanc & à la pourriture; il ne creve pas, ſi on lui laiſſe cinq boutons.

Grand Albardier, c'eſt un incarnat vif ſur un fin blanc, il approche du *Tertiò* de Paris, fauf que ſon feu n'eſt pas ſi vif, ſon blanc auſſi eſt plus grand; ſa fleur eſt aſſez large, mais ſes panaches ne ſont pas bien gros ni détachés, ſa plante eſt vigoureuſe, & ſa tige s'éleve extrêmement haut. Il vient de Flandres: cinq boutons lui ſuffiront pour l'empêcher de crever, & en recueillir la graine.

Grand Turc, eſt un incarnat pâle, ſur un beau blanc, le panache eſt fort gros, mais confus; la fleur n'en eſt pas large, il pourroit paſſer pour un Morillon, ſa plante eſt aſſez délicate, ne creve pas en lui laiſſant quatre boutons.

H

Hypolite, eſt un incarnat clair, ſujet au changement, parce que ſon blanc eſt quelquefois carné, & quelquefois blanc de lait, tracé de gros panaches, quelquefois auſſi de petits; il caſſe facilement ſi on ne lui laiſſe ſix à ſept boutons.

I

Incarnat Impérial, voyez *grand Incarnat*.

Incarnat Carou: ſon véritable nom eſt l'*Incarnat Jancille*, autrement le *Grand Etendard*; il vient de Lille; ſon blanc eſt fort fin, & ſes panaches aſſez gros, mais il eſt petit; il eſt fort rond, ſa plante vigoureuſe & d'un beau verd, ſujette aux poux, vers & pucerons, ſon fanage verd. Quatre boutons lui donneront une belle fleur.

Incarnat Cezille, eſt un gros Oeillet d'un incarnat pâle, garni de feuilles, ſujet à crever; ſon blanc eſt aſſez fin & ſa plante auſſi

forte qu'on la puiſſe déſirer, & abondante en Marcotes. Sa fleur eſt hâtive, & ſix boutons lui ſuffiſent.

Incarnat de Fremnes. C'eſt un incarnat venu de Lille, chez ſon parrein Monſieur des Fremnes. Son panache eſt aſſez régulier, mais il eſt ſuivi de quelques mouchetures qui en diminuent la beauté; ſa plante eſt médiocrement forte; & porte des Marcotes abondamment; il faut lui laiſſer quatre boutons.

Incarnat Railly, eſt un gros incarnat ſur un fin blanc, originaire de Flandres, large, qui ne creve pas, en lui laiſſant cinq boutons bons pour la graine; ſa fleur eſt aſſez bien tranchée, ſa plante aſſez vigoureuſe.

Incomparable, eſt couleur de feu & blanc, mais le blanc n'en eſt pas bien fin, ni le panache détaché; il a pourtant ſa beauté qui conſiſte dans ſa couleur, rondeur & groſſeur: ſa plante eſt d'un beau verd, ſujette au blanc, au chancre, autrement appellé la pourriture; il graine; il faut lui laiſſer quatre à cinq boutons.

Incarnat Blonne, eſt un incarnat pâle, mais le blanc en eſt très-fin; ſon particulier, c'eſt d'être un très-gros Oeillet, garni de feuilles, & d'avoir un panache fort détaché. Il ſe trouve à Lille; il ne creve point en lui laiſſant quatre à cinq boutons; ſa plante n'eſt pourtant pas robuſte, étant ſujette à la pourriture.

Incarnat d'Ath eſt incarnadin ſur un fin blanc; il porte une très-large fleur fort détachée & tranchée de gros panaches. Il ſe trouve à Lille; ſa plante eſt vigoureuſe, pas ſujette aux maladies. Il faut lui laiſſer quatre à cinq boutons.

M

Monſtre pâle, eſt un incarnat pâle d'une groſſeur prodigieuſe; ſujet à crever; il ſe trouve à Lille. Il faut lui laiſſer ſix boutons.

P

Polyphile, eſt de couleur de feu ſur un grand blanc, ſes panaches fort détachés; ſon particulier eſt que toutes ſes fleurs paroiſſent en même tems, & que la derniere eſt auſſi large que la premiere; il faut le laiſſer fleurir au Soleil. Il graine, mais ſa plante eſt difficile à conſerver, étant ſujette au blanc & à la pourriture.

S

Le Sauvage a pris naiſſance à Paris, il porte ſon nom de celui qui l'a élevé; quelques-uns l'ont nommé le *Dromadere*; d'autres l'ont appellé *le Grand Louis*. C'eſt un Oeillet admirable; ſon incar-

nat n'eſt pourtant pas vif, mais ſon blanc eſt extrêmement fin, les feuilles de ſa fleur ſont larges & épaiſſes, ſes panaches ſont fort gros & de piéces emportées : ſa rondeur eſt à eſtimer, mais ſa groſſeur quelquefois de quatorze pouces de tour, & ſa façon de fleurir en forme d'une eſpece de dôme, le rendent ſans prix ; ſa plante eſt forte & robuſte, dont les marcotes prennent facilement racine ; ſon défaut eſt qu'il caſſe ſi on ne lui laiſſe pluſieurs boutons, juſques à ſix ou ſept, & on s'en trouvera bien.

T

Le Tertiò de Paris, c'eſt le frere du Sauvage, ayant été élevé au même lieu ; leur couleur eſt pourtant différente, mais non pas leur beauté ; celle-ci eſt d'un incarnat vif brun ſurpaſſant, c'eſt-à-dire, de couleur de feu ponceau enfoncé ; ſon blanc n'eſt pas fin, mais un peu carné ; ſa fleur n'eſt pas large comme celle du Sauvage, mais ſes panaches ne ſont pas moins gros ni détachés, & ſont de piéces emportées ; les feuilles n'en ſont pas ſi larges ni ſi épaiſſes, d'où vient qu'elles ſe renverſent, & qu'on eſt obligé de ſe ſervir de cartons. Il ne caſſe pas auſſi comme le Sauvage, & quatre ou cinq boutons lui ſuffiſent. Sa plante eſt aſſez robuſte, quoique ſon verd ne ſoit pas des plus beau. Ses Marcotes prennent racine facilement, & ne ſont pas ſujettes aux maladies. Sa fleur n'eſt pas ſi hâtive que celle du Sauvage.

V

Victorieux, eſt auſſi appellé *le Flamboyant*, & par d'autres, *l'Incarnat à doubles feuilles.* D'autres l'ont nommé *le petit Sauvage.* C'eſt un incarnat vif, ſur un fin blanc, tracé de gros panaches de piéces emportées, mais ſa fleur eſt plate, n'étant pas garnie de beaucoup de feuilles. Elle eſt pourtant aſſez large, ſa plante eſt robuſte, & ſon feuillage aſſez particulier, étant fort court & fait en forme de petit Cyprès. Il ne creve pas. Il ne lui faut que quatre boutons.

Oeillets de couleurs de Roſe & de Chair.

C

Celimene eſt un Oeillet de couleur de Roſe fort large, mais confus, ſujet à crever. Il graine, ſa plante eſt vigoureuſe. Laiſſez-lui huit boutons.

Celadon eſt de couleur de chair, tirant ſur celle de Celadon,

son blanc très-fin, & sa fleur est large ; mais comme sa couleur est très-pâle, elle ne donne pas dans les yeux, & on n'en fait pas grand cas.

Comtesse d'Hollande, est de couleur de Rose pâle ou de chair vive. Elle est fort large, & son blanc fort fin, tracé de panaches détachés, sa plante délicate, mais abondante en Marcotes ; il faut lui laisser six boutons. Il se trouve à Lille.

D

Doralice est un Oeillet de couleur de rose vive, tirant sur l'Indicrose ; son blanc est fin & sa fleur fort large, mais sa plante est délicate, & si sujette au blanc & à la pourriture, qu'à peine peut-on la conserver. Il lui faut quatre à cinq boutons.

G

Grosse Madelon, autrement *Tour de Babel* ; c'est un Oeillet d'une grosseur prodigieuse, mais c'est tout, car il creve ; son blanc n'est pas fin, il est brouillé & confus, ne graine pas ; mais il porte quatorze à quinze pouces de tour ; il faut lui laisser sept ou huit boutons ; sa plante est extrêmement forte.

I

Indicrose ou *Rose Indique*, c'est un Oeillet le plus charmant qui se puisse rencontrer dans les couleurs douces ; il est fort large, extrêmement rond & garni de feuilles, son blanc de lait, ses panaches gros & fort détachés, qui paroissent d'abord de couleur de cerise, ensuite de couleur de rose, & sur la fin de couleur de chair. Il ne creve pas, si on lui laisse cinq ou six boutons ; sa plante porte un large feuillage, vigoureux, & sujet pourtant aux taches qui paroissent comme le blanc d'abord, mais qui n'ont rien de méchant. Ses Marcotes ont peine à prendre racine, & sont sujettes à la pourriture : sa fleur est printaniere, aussi on la doit planter en Automne, & la préserver des trop grandes pluies ; se trouve à Lille, Amiens, &c.

Isabelle, est de couleur de rose pâle ou chair, son blanc très-fin, & ses panaches de piéces emportées, sa fleur fort large & garnie de feuilles qu'elle renverse quelquefois, ne casse point avec cinq ou six boutons, produit beaucoup de Marcotes, qui sont sujettes aux taches blanches rougeatres, c'est-à dire à la gale & au roux, qui est une espece de gale. Sa fleur est le plus souvent hâtive.

M

Madame d'Humieres est de couleur de rose clair, sa fleur d'un grand blanc, tracé de gros panaches large, mais tardive, sa plante extrêmement difficile à prendre racine; elle est forte & robuste, & creve si on ne lui laisse cinq boutons: se trouve à Lille.

Madame d'Orieux, ne differe en rien de l'Oeillet précédent, sinon que sa couleur est plus pâle.

R

Rosè d'Istrie, c'est une couleur de rose pâle ou de chair sur un fin blanc. Comme ses panaches sont d'une couleur fort pâle, ils ne paroissent pas beaucoup sur un si grand blanc; sa fleur est large, garnie de beaucoup de feuilles: sa plante qui paroît robuste ne l'est pourtant pas, parce que les marcotes qui sont atteintes de gale, ne prennent que difficilement racine: il ne creve point avec cinq boutons.

Rosalinde, a la même ressemblance que *l'Isabelle*, sauf qu'elle ne fleurit pas si large ni si bien.

Rose d'Hollande, c'est la même que *la Rose de Jérico*, sa couleur fort pâle, mais son blanc de lait; il ne creve point avec cinq boutons.

Rose Royale, c'est une très-grosse fleur, d'un blanc très-fin & régulierement tranché; sa plante est vigoureuse, fertile en marcotes, & d'un beau verd: il vient de Lille; cinq boutons feront éclore de belles fleurs, elle n'est pas hâtive.

Rose permanente est une fleur fine, pas beaucoup large, mais délicate: elle ne casse pas en lui laissant cinq boutons: elle demeure toujours de couleur de rose, ne changeant pas sa couleur; sa fleur dure long-tems, elle se trouve à Lille.

Oeillets blancs.

B

Belle Douce est une grosse & large fleur garnie de beaucoup de feuilles, dont la plante est forte & vigoureuse; elle ne creve point avec cinq ou six boutons.

Blanc Racine est un blanc aussi large que le premier. Monsieur Racine a fait la conquête de cet Oeillet.

Blanc de Paris, il est commun à Paris.

Blonde de perle est un blanc de perle fort large & d'un beau verd; elle se trouve à Lille.

Rose blanche, c'est une véritable rose blanche, parce qu'il n'est rien de plus large, ni de plus feüillu que la Rose blanche: sa plante est foible, mais sa fleur ne casse point, lui laissant cinq boutons.

Oeillets piquetés.

Auguste Triomphe, est un des plus beaux piquetés, à cause de sa largeur & de la quantité de ses feuilles, mais il est fort tardif à fleurir à cause de la foiblesse & délicatesse de sa plante. Il faut lui donner du Soleil jusqu'à midi, & le planter dans une terre légere, & lui laisser cinq ou six boutons, autrement il creveroit: il se trouve à Lille, à Paris, &c.

Astre du Monde, est un piqueté extrêmement moucheté sur l'extrémité de ses feuilles: sa fleur n'est pas fort large, mais fort ronde & bien prise dans ce qu'elle contient; sa plante n'est pas fort robuste; elle est susceptible de blanc & de pourriture. Il se trouve à Lille, à Amiens, &c.

Astre triomphant, il est large & fort piqueté, sa plante médiocrement forte; il est à Lille: il lui faut quatre boutons.

Amarillis, *Agréable*, *Belle Aminte*, *& l'Etoile du jour* sont quatre piquetés à peu près de même sorte, & ne différent que par leur couleur & leur feuillage, mais non pas en largeur, ni en grosseur: il faut leur laisser quatre à cinq boutons; se trouvent à Lille.

Apollon est un piqueté de brun sur un fin blanc: l'Oeillet est petit, & sa plante fort sujette au blanc & à la pourriture. Il est à Lille; il ne faut lui laisser que quatre ou cinq boutons.

Beau piqueté, fort semblable à la verdure luisante. Il est piqueté de pourpre clair, fort gros & large, mais sujet à crever, si on ne lui laisse six ou sept boutons. Il pousse aussi quelquefois deux boutons dans sa fleur. Il prend aussi quelquefois panaches.

Eudoxia, est un Oeillet très-fin, le blanc en est beau, il fleurit facilement, sa fleur est médiocrement large, & sa plante est fort délicate, sujette à la pourriture & porte graine; quatre boutons suffisent.

Eminentissime, c'est un très-bel Oeillet, il est bien piqueté sur un beau blanc assez large, sa plante vigoureuse, se trouve à Lille; quatre ou cinq boutons lui suffisent.

Gros piqueté, c'est un très-rare Oeillet par sa grosseur, qui est prodigieuse pour un piqueté, & par son blanc qui est très-fin. Il est difficile à élever, sa plante étant si foible & sujette à pourriture, qu'à peine peut-on le conserver: il faut lui laisser quatre ou cinq boutons.

Indimion, est un piqueté de brun sur un fin blanc, large & ne

caſſant point; ſa plante eſt d'un beau verd, qui n'eſt point ſujette aux maladies : il ſe trouve à Lille ; quatre boutons lui ſuffiſent.

Jupiter, *Junon*, *Mars*, *Mercure*, *Venus*, ſont toutes divinités, piquetés de brun ſur un fin blanc, mais les fleurs en ſont petites : elles ſe trouvent à Lille.

Lys parangonné ; cet Oeillet eſt parfait quant à ſa fleur, car il eſt très-bien piqueté, large & garni de feuilles; ſon blanc eſt fin, mais ſa plante eſt délicate, ſujette à la pourriture, & ſes marcotes ne prennent racine que dans ſa couche, ſi on ne le marcote dans le commencement de Juillet; il creve ſi on ne lui laiſſe au moins ſix boutons : il ſe trouve à Lille.

Piqueté Tournay, il eſt d'un beau verd, facile à prendre racine ; ſa fleur médiocrement large, ſon blanc eſt fin; il ſe trouve communément dans la Picardie ; quatre boutons lui ſuffiſent.

Piqueté du Change ; ſa fleur eſt fort mouchetée, large, mais tardive ; il ne creve point avec ſix boutons.

Pulcheria, eſt un Oeillet fort piqueté, médiocrement large, ſa plante peu féconde en marcotes; ſa fleur eſt tardive, & cinq boutons lui ſuffiſent.

Piqueté Belmans, eſt gros & large ; ſa plante eſt fort délicate, & ſes marcotes difficiles à venir.

Piqueté Pourpre, eſt fort bien piqueté d'un beau pourpre médiocrement large, ſa fleur fort ronde ; ſa plante foible, mais d'un beau verd, ſe trouve à Lille.

Triomphe de Lille, eſt un piqueté fin ſur un beau blanc, ſa fleur large, ſa plante vigoureuſe ; il veut quatre boutons.

Verdure luiſante : Voyez le Beau Piqueté.

Oeillets Tricolor, *Quadricolor*, *Quincolor.*

Tricolor de Compiegne, il eſt pourpre, de couleur de roſe pâle & blanc, le pourpre eſt enfoncé & le blanc très-fin; mais ce qui eſt de ſurpaſſant pour un tricolor, c'eſt qu'il eſt gros & large, ſa fleur fort ronde, fournie de beaucoup de feuilles tracées de gros panaches de piéces emportées qui ſe ſuccedent les unes aux autres ; c'eſt-à-dire qu'un panache de pourpre ſuit celui de roſe pâle ſur un fin blanc, qui doit paſſer plûtôt pour un panache que pour le champ : le fond de l'Oeillet ne creve point avec cinq boutons ; ſes marcotes ne ſont pas fortes : la pourriture attaque le *tricolor*, c'eſt pourquoi il faut le préſerver des méchantes pluies.

Tricolor Poncet, ne différe du premier qu'en grosseur, n'étant pas si large, ni son blanc si fin, ni ses couleurs si-bien détachées.

Quadricolor & Quincolor d'Amiens; ils seroient beaux s'ils étoient détachés & gros, mais ils sont confus, peu larges & sujets à dégénérer, ne se maintenant pas plus de deux ans dans la même fleur.

La diversité des trois couleurs; cet Oeillet est fort bizarre, mais qui porte une grosse fleur, qui a sept couleurs fort distinctes & séparées: son blanc est fin, sur lequel paroît un brun noir & un beau rouge; sa plante est médiocrement forte: il se trouve à Lille; il ne creve point avec cinq boutons qui graineront.

La Joliette ou Joliveté des quatre couleurs, est un Oeillet panaché, d'un beau pourpre fort brun, d'un beau rouge sur un fin blanc; mais toutes ses couleurs sont très-bien & également distinctes & détachées: il se trouve à Lille facilement.

La Chinoise, est un tricolor rare; son blanc est de lait, tranché de gros panaches bruns comme s'ils étoient noirs, & de couleur de rose; sa fleur large se trouvera à Lille: cinq boutons lui suffisent.

Le Zélandois, c'est un quincolor dégéneré: on en fait cas à cause de sa couleur qui est fort bizarre.

La Conquête de Los, est de couleur d'ardoise, & se trouve à Lille.

CHAPITRE XXXVI.

Des Oreilles d'Ours.

L'OREILLE d'Ours est Françoise; il s'en trouve dans les prés de plusieurs Provinces de France; mais avec cette différence de celles des Jardins, que *les premieres* sont toutes de méchantes couleurs & très-petites cloches, & *les autres* tirées parmi de bonnes semences, ont ces qualités désirables dans les fleurs qui font plaisir à voir.

Quoiqu'elle soit Françoise, les François ne sont pas les premiers qui en ont reconnu les beautés; les Flamands y sont plus attachés qu'eux; ce sont eux qui ont élevé à Lille en Flandres les premieres panachées: ils les appellent *Auricules*.

ARTICLE PREMIER.

Qualités que doivent avoir les belles Oreilles d'Ours.

PUISQUE la fane paſſe & point embaraſſante, rend une fleur recommandable, *l'Oreille d'Ours* l'emporte ſur pluſieurs.

La fane qui s'étend eſt un peu plus agréable que celle qui eſt ſi droite.

C'eſt un grand défaut à la tige de la fleur, quand elle eſt ſi déliée, qu'il faut la ſoûtenir, auſſi-bien que quand elle eſt ſi courte, qu'on ne voit quaſi point le bouquet, une juſte proportion eſt à déſirer en toutes choſes, & principalement en celles qui ſont deſtinées au plaiſir de la vûe.

Plus les cloches ſont grandes & ouvertes, plus l'Oreille d'Ours eſt eſtimable.

Il y en a beaucoup qui ſe gaudronnent, c'eſt un défaut.

Il faut que la queue de la cloche réponde à la largeur de la fleur. Une très-grande fleur qui auroit la queue de ſa cloche très-courte, déplairoit plus que ſi elle étoit proportionnée.

On leur ſouhaite l'œil grand & bien arrêté, point baveux ni imbibé.

L'œil eſt ce petit rond du milieu de la fleur, qui eſt preſque toujours ou jaune ou citron.

On ne fait cas que de ces panachées. Si l'on eſtime quelques pieces, ce ſera à cauſe d'une largeur extrême, ou d'une couleur ſi bizarre, qu'on eſpere qu'à force d'en ſemer la graine, il pourroit en venir quelque panachée qui en tiendroit.

Entre toutes, *les luſtrées, les ſatinées, les brillantes & bizarres* ſont toujours les plus belles.

Plus cette fleur a également de panache & de couleur, plus elle eſt belle.

Il faut s'attacher à trouver des couleurs différentes en Oreilles d'Ours, car pluſieurs ſe reſſemblent auſſi-bien que les Oeillets; il y en a beaucoup plus de fleur à fleur, que de viſage à viſage, mais il faut avoir des variétés promptement ſenſibles à tout le monde.

La nature ne s'épuiſera jamais, elle nous montre toujours quelque choſe de nouveau dans ſes productions. Il y a à préſent pluſieurs Oreilles d'Ours doubles & panachées; il y en a même qui ſont quelquefois juſqu'à trois cloches les unes dans les autres, elles ſont rares & cheres. A force de ſemer, ce progrès pourra aller plus loin.

Plus l'Oreille d'Ours a de clochettes ſur la même tige, & plus elle eſt belle; quand elle fait un gros bouquet de cloches tout autour de ſa tige, on l'appelle *Polyanthée.*

ARTICLE II.

De la terre propre aux Oreilles d'Ours, de leur gouvernement en pot & en fleur, & de la maniere de les œilletonner.

CETTE plante eſt gourmande & aime la fraîcheur ; il lui faut un peu plus de terre franche qu'à l'Oeillet.

Sur quatre panetées de terre franche, il en faut trois de terreau de fumier de cheval, & deux de terreau de fumier de vache.

Après avoir dit que l'Oreille d'Ours aime la fraîcheur, on devroit peu parler de ſon gouvernement. On peut bien juger qu'il ne la faut pas laiſſer expoſée au Soleil ardent, cependant pour inſtruire davantage, il faut mieux être un peu plus prolixe.

Dès le commencement du Printems avant la fleur, mettez vos pots d'Oreilles d'Ours au Soleil Levant ou Couchant, ſur des ais élevés ſur des treteaux, ou du moins ſur des carreaux, de peur qu'étant poſés à plate terre, le ver n'entre par le trou du pot, qu'il ne mouline & ne renverſe inceſſamment la terre. Eſſayez de les placer de ſorte que le Soleil ne les voye que trois ou quatre heures du jour, elles s'en conſervent beaucoup mieux, & le coloris de la fleur en eſt plus velouté & plus foncé.

Ne leur donnez de l'eau que quand elles en ont beſoin; trop les pourriroit, trop peu auſſi les feroit languir, pour éviter un danger, ne tombez pas dans l'autre.

Lorſqu'elles ſont en fleur, il faut avoir ſoin d'ôter de vos pots les Oreilles d'Ours dont tous les œilletons pouſſent entierement purs, & à moins que ce ne ſoit une eſpece très-rare, il ne faut pas planter le pied à part en pleine terre pour attendre qu'il repouſſe quelque œilleton panaché.

S'il n'y a qu'un œilleton pur & un autre panaché, il faut détruire le pur & conſerver l'autre, le même qui eſt devenu une fois pur, ne devient jamais panaché. Pour détruire un œilleton pur, ne déplantez pas votre plante, mais arrachez-la feuille à feuille, & quand il n'a plus que le très-petit cœur, & que vous ne pouvez plus tirer de feuilles, coupez adroitement ce petit cœur ſans endommager le collet ou haut de la plante; car c'eſt ce que les

nouveaux œilletons repouſſent, & c'eſt ce qu'il faut conſerver.

Si le pied qui eſt dans votre pot eſt garni de pluſieurs œilletons. & que vous ayez envie de multiplier l'eſpece, attendez que la fleur ſoit paſſée, dépotez votre pied d'Oreilles d'Ours quand ſa terre ne ſera pas mouillée, ſecouez-la ſi bien que toutes ſes racines en ſoient nettes; partagez votre pied en autant de parties qu'il aura de forts œilletons, & faites de chaque œilleton une potée différente, laquelle reproduira de même de nouveaux œilletons; & ainſi avec un peu de ſoin, vous ne ſçauriez manquer de plantes.

Pourvû que chaque œilleton que vous replanterez ait ſeulement un filet de racine, il ſuffira pour le faire reprendre; s'il en a davantage ce ſera tant mieux. Il eſt aiſé de donner ordre que chaque œilleton ait beaucoup de racines, parce que s'il ne ſe ſépare pas aiſément de lui-même, il faut fendre le navet de la plante tout au milieu, cela ne l'endommage point; ainſi ſi ſur un même pied vous aviez quatre œilletons qui ne ſe partageaſſent point, coupez librement votre navet en quatre, vous êtes le maître par-là de laiſſer autant de racine s que vous voudrez à chaque œilleton.

Après avoir coupé le navet, plantez votre œilleton juſques tout au haut du collet, qu'il ne ſorte ſeulement que les feuilles; arroſez-le fortement, & laiſſez votre pot à l'ombre au moins un mois; il faut pendant ce tems-là donner de l'eau un peu ſouvent, pour faire facilement reprendre, mais il n'en faut pas donner chaque fois abondamment.

Lorſque vos pots qui ont bien fleuri, ont fait leur devoir ſur votre théatre, remettez-les au même lieu où ils ont fleuri, conſervez leurs graines, & pour avoir des nouveautés, ſemez abondamment. En cette plante-là & en toute autre, c'eſt par-là qu'on s'enrichit le plus.

Il faut dans les grandes chaleurs de l'Eté ôter vos pots du lieu où ils étoient, & les mettre tous à l'ombre; cette précaution eſt de conſéquence. Le grand Soleil & le grand chaud font fondre les Oreilles d'Ours, & les tuent entierement.

En Automne remettez-les en leur place ordinaire, & en Hyver expoſez-les au Soleil du Midi, elles en ont beſoin alors. Quelque ſoin que vous preniez de bien ſituer vos Oreilles d'Ours, il s'en pourrit ſans ceſſe beaucoup de feuilles, épluchez-les en toutes ſaiſons; & comme on ébranle ſouvent le pied en arrachant les feuilles, raffermiſſez-le en appuyant le doigt autour, & quand, ou par les arroſemens, ou autrement, la terre s'abaiſſe, & que le collet

se découvre ; remettez de la terre sur votre pot pour le garnir.

La terre dans laquelle on plante les Oreilles d'Ours, est un peu forte, & si on ne la couvroit pas sur son pot, elle se fendroit, ou elle se décoleroit, ou se durciroit; pour empêcher ces inconvéniens, il faut mettre sur le pot un bon doigt de sable noir, le sable blanc ou jaune feroit le même effet à l'égard de la plante, mais il en feroit un mauvais à la fleurison. Le rapport de sa couleur à la plûpart des fleurs des Oreilles d'Ours diminueroit le coloris. Il semble que cette remarque soit petite, mais dans la pratique elle est fort grande.

Ce sable qu'on met sur la terre du pot de l'Oreille d'Ours, entretient sa fraîcheur, aide à faire entrer aisément les arrosemens, & empêche plûtôt le pied & les feuilles de pourrir, que si on se servoit de quelque terreau que ce fût. Plus on craint la pourriture, plus on doit éloigner le fumier.

Parce que vos pots sont souvent à l'ombre, le dessus se moisit & produit une verdeur désagréable à voir, ratissez-la, & remettez de nouveau sable, la beauté ne va jamais sans la propreté.

L'Oreille d'Ours ne craint point ordinairement la gelée; cependant si vous avez de la place de reste dans vos serres, crainte de la pourriture ou de quelque nouvel accident, serrez vos belles, ce soin leur vaut beaucoup.

ARTICLE III.

De la graine d'Oreille d'Ours, la maniere de la semer & d'en élever le plant.

IL faut particulierement s'attacher à recueillir la graine de vos plus belles plantes, de vos plus grandes cloches, de vos plus veloutées, & surtout des doubles & des triples; négligez donc la graine des plantes ordinaires, semez plûtôt moins, & semez bon.

Cette graine veut être semée au commencement de Septembre.

La maniere de la semer est vétillarde; mais faute d'en faire toutes les petites façons, de grands Curieux en ont semé plusieurs années de suite, sans qu'il leur en soit levé une seule; elle craint tout-à-fait d'être couverte de terre; elle aime beaucoup la fraîcheur, & demande à cause de sa petitesse plus de précaution que toute autre.

Emplissez de très-bonne terre légere & finement passée, des terrines ou des caisses plates, appuyez la main sur la terre pour la

preſſer, afin qu'elle ne fonde pas lors de l'arroſement; & pour toute préparation à la reception de vos graines, quand votre terre eſt bien uniment preſſée, faites de légeres fentes avec le tranchant d'un couteau, que ces fentes ſoient très-preſſées & peu profondes, ſemez enſuite votre graine un peu claire, & repaſſez très-légerement la main ſur vos fentes pour les unir; ou la graine eſt tombée dans vos petites fentes, ou elle ſe trouve envelopée de la terre que ces fentes avoient élevée, & cela ſuffit pour la faire germer. Arroſez auſſi-tôt vos terrines ou caiſſes avec un petit arroſoir de fer blanc à pompe dont les trous ſoient très-petits, afin que l'eau tombe déliée, & qu'elle ne batte point la terre; mettez vos graines ſemées à l'ombre, qu'elles n'en ſortent point que quand vous les voudrez replanter en planches; ayez ſoin qu'elles ſoient toujours humides.

Elevez ſans y manquer vos terrines ou vos caiſſes dans leſquelles vos graines ſont ſemées, à moins qu'elles n'aient des pieds très-haut, car les vers entrent, ou par les trous des terrines, ou par les fentes des caiſſes; & remuant la terre quand la graine germe, ils la déracinent, la renverſent, & la font périr abſolument.

Quelquefois la graine leve dès la même année que vous l'avez ſemée; ordinairement elle leve à la fin du Printems de l'année ſuivante, mais on en a vû qui n'a levé que la ſeconde année.

Quand elle eſt forte & en état d'être replantée, il faut la mettre en planche en quelque endroit frais du Jardin, & à la premiere fleur la traiter ſelon ſon mérite, & la planter dans des pots ſi elle eſt panachée.

CHAPITRE XXXVII.

De l'Orchis de Serap.

IL eſt le plus eſtimé de tous les Orchis; il produit autour de ſa tige un bouquet de fleurs blanchâtres, qui ont cela de propre que le jour elles ne ſentent rien, mais la nuit elles répandent une très-agréable odeur.

Il aime l'ombre & l'humidité; il lui faut une forte terre, cinq doigts de profondeur & autant de diſtance: on le leve très-rarement.

CHAPITRE XXXVIII.

De l'Ornithogalon.

IL y a plusieurs sortes d'Ornithogalon, mais *l'Arabesque*, que l'on appelle autrement *Lys d'Aléxandrie* & *l'Etranger*, que l'on appelle aussi *Ornithogale d'Inde*, sont les plus estimés.

Le premier produit à l'extrémité de sa tige, comme une grosse grappe de fleurs, qui s'ouvrant chacune avec six petites feuilles blanches, entourent un bouton verd brun, que plusieurs appellent *les Larmes de Notre-Dame*; elles commencent à fleurir par le bas; à mesure que les unes fleurissent, les autres se passent.

L'Etranger que l'on appelle *d'Inde*, est encore plus beau & plus estimé que le précédent. A l'extrémité de sa tige il fait monter un épi pointu & long d'un demi-pied, autour duquel viennent petit à petit plusieurs fleurs blanches, qui découvrent un bouton verd qui est au milieu.

L'Ornithogalon demande du Soleil, un terroir à Potager, quatre doigts de profondeur, & un empan de distance: on le leve tous les ans, parce qu'il multiplie beaucoup.

L'Etranger d'Inde veut aussi du Soleil, mais il le faut mettre dans des pots pour le serrer l'Hyver, parce qu'il craint beaucoup le froid; il lui faut une bonne terre, deux doigts de profondeur seulement & un empan de distance; mais il vaut encore mieux le mettre seul dans un pot: on le leve rarement, mais quand la graine en est mûre, on la seme; on la replante aussi-tôt, parce qu'alors il reprend bien plus facilement racine.

CHAPITRE XXXIX.

Du Panache de Perse.

ON l'appelle aussi Lys de Suze, il jette autour de sa tige, grande abondance de petites fleurs pendantes en petits frisons, qui forment une longue pyramide: cette fleur ne paroît jamais si belle que lorsque sa tige se ploye, & qu'elle retombe en bas, car pour-lors il se forme tant de petits bouquets, & il s'éleve du fond tant de petites pointes dorées, qu'il semble que la Déesse des fleurs ait pris plaisir à y répandre tous ses trésors.

Cette

Cette fleur ne veut avoir que médiocrement de Soleil,une terre de potager, la profondeur de quatre ou cinq doigts & diſtance d'un empan ; & comme ſon oignon n'a point de robe, non plus que celui de la Couronne Impériale, quoiqu'il ſoit un peu plus long & plus élevé, on le tire de terre très-rarement, & cela ſe fait au mois de Septembre, & il faut le replanter auſſi-tôt.

CHAPITRE XL.

De la Paralyſe.

IL y a de deux ſortes deParalyſe,*la ſimple* & *la double*,*la ſimple* éleve ſa tige à la cime de laquelle elle produit un petit bouquet de fleurettes d'un blanc pâle,qui ſe renverſent par le bord des feuilles.

La double eſt différente de la ſimple dans la couleur, auſſi-bien que dans la figure ; car outre qu'elle tire au citron,elle produit des fleurs les unes dans les autres, c'eſt pourquoi on lui a donné le nom de *L'une dans l'autre.*

Elles veulent toutes deux être miſes en bonne terre, fort au Soleil, & être gouvernées comme les *Marguerites.*

CHAPITRE XLI.

De la fleur de la Paſſion.

CETTE fleur que les Indiens appellent *Marocato*, & que nos Jardiniers modernes nomment *Grenedille*, eſt conſidérée comme un miracle ſur lequel Dieu a diſtinctement figuré les principaux Myſteres de la Mort & Paſſion de Notre-Seigneur ; car ſi nous regardons les feuilles qui environnent cette fleur, elles nous repréſentent l'habit dont les Juifs le revêtirent par dériſion : ces pointes aigues qui paroiſſent à leurs extrémités,ne ſont-elles pas la figure des piquantes épines dont ils couronnerent ſa tête,& ces petits filets tachés de couleur de ſang qui s'épandent tout autour, nous repréſentent les fouets avec leſquels il fut cruellement flagellé. Cette petite colomne qui s'éleve au milieu de la fleur, nous montre celle à laquelle il fut impitoyablement lié chez Pilate. Le chapeau qui eſt au-deſſus, marque l'éponge trempée dans le fiel & le vinaigre,qui lui fut préſentée. Ces trois ou quatre petits piquets

qui s'élevent au-dessus de la colomne, forment les clous pointus dont on lui perça inhumainement les pieds & les mains. Les feuilles pointues par le haut, & qui par le bas tiennent à la tige, sont l'image de la lance qui lui ouvrit le côté ; il n'y a que la Croix qui ne se montre pas exprimée sur cette fleur, comme tous les autres instrumens de la Passion.

Cette fleur veut être au grand Soleil, dans une terre grasse & bien détrempée : pour bien planter la racine, il la faut courber de la profondeur de trois doigts, puis la couvrir avec de la même terre; elle vient bien dans des pots & dans des planches, mais il les faut soigneusemenr border avec des tuiles, d'autant que cette plante étant fugitive, cherche toujours la liberté : dès qu'elle commence à pousser, il faut mettre une petite perche, à laquelle on la lie avec du filet.

CHAPITRE XLII.

Du Piment Royal.

Le *Piment Royal*, que l'on appelle *Rhus*, a plusieurs petites branches ausquelles sont attachées des feuilles deux à deux, & semblables à celles du Cornier ; il fleurit au mois de Mai : au bout de chaque branche, il vient une grappe qui est verte au commencement, & croissant peu à peu, prend une couleur vermeille ; & à la fin, cette fleur qui est semblable à l'Amaranthe, est d'un pourpre éclatant & velouté, mêlée de quelques petits grains de jaune doré, qui la rendent encore plus belle.

CHAPITRE XLIII.

De la Plumelle ou Cornette.

Il y la simple & la double ; parmi la simple, celle qui est violette est la plus belle ; & parmi la double, l'incarnate est la plus estimée : elle differe de la Giroflée, en ce qu'elle a les feuilles plus étroites & plus tranchées ; elle veut pourtant avoir en tout la même culture.

CHAPITRE XLIV.

Des Renoncules de Tripoly.

LA plante que Charles de l'Eclufe nomme dans fes Livres, *Ranunculus Afiaticus grumofa radice*, eft ce qu'on appelle en François, *Renoncule de Tripoly*. Il y en a de diverfes efpeces, les uns portent des fleurs fimples, les autres de doubles.

Pour bien entendre la defcription qu'on en va faire, il faut fçavoir qu'il y en a qui ne portent qu'une feule couleur, les autres en portent plufieurs, le dehors des feuilles de la fleur fe trouve quelquefois d'une couleur, mais le dedans d'une autre. Parlant de ces derniers, on commencera à nommer la couleur du dehors la premiere, parce que c'eft celle-là qui s'apperçoit la premiere, lors même que la plante n'eft encore qu'en bouton, puis la couleur qui eft par le dedans. Le bouton noir en forme de turban, qui eft au milieu de chaque fleur des fimples où fe forme la femence, ne varie point de couleur, c'eft pourquoi on n'en parlera pas en décrivant leurs fleurs ci-après.

On commencera par ceux qui ne portent qu'une couleur, & font fimples.

Les Renoncules fimples de Tripoly de fimple couleur, font de cinq efpeces, fçavoir, *le blanc*, *le jaune doré*, *le jaune pâle*, *la couleur de citron*, *le rouge brun*, qui eft odoriférant.

Les Renoncules fimples de double couleur, font :

L'Africain, qui eft jaune doré, marqueté de nacarat, fur un fond jaune.

L'aurore, eft jaune panaché de nacarat par le dehors de la fleur, fur un fond jaune d'aurore.

Le Befançon, eft un jaune pâle, marqueté de rouge, fur un fond jaune.

Le Calabrois, eft chamois bordé de rouge, fur un fond chamois.

Le Drap d'or, eft jaune doré, mêlé de rouge par le dehors de fa fleur, de forte qu'il reffemble à du drap d'or, ce qui eft caufe qu'on le nomme ainfi.

Le Melidor, eft rouge cramoifi, bordé d'ifabelle par le dehors la fleur feulement, le fond eft ifabelle.

Le Parmesan, est jaune doré, bordé de rouge, sur un fond jaune.

Le Passe-Rose, est de couleur de rose vermeille, nué de blanc sur un fond blanc.

Le Romarin, est couleur de chamois, marqueté de rouge par le dehors de la fleur, le fond est chamois.

Le Satiné, est blanc, marqueté de rouge par le dehors, sur un fond blanc.

Le Sidonien, est couleur de chamois, marqueté de rouge, sur un fond chamois.

Les Renoncules doubles de simple couleur, sont :

Le rouge cramoisi, ou sang de bœuf.

Le Géant ou *Peone de Rome*, est tout rouge, fait grosses fleurs, & les feuilles n'en sont pas bien unies.

Le Géant de Constantinople, qui porte ses fleurs plus grandes que le précédent, aussi ses feuilles sont mieux rangées.

Le jaune à feuilles de rue, celui-ci porte ses fleurs plus petites que les précédentes.

Le jaune d'Italie, à feuilles d'ache, ses fleurs ressemblent à celles des grands Bassins doubles.

Les Renoncules doubles à double couleur, sont :

Le Bosuel, celui-ci provient du petit Rat orangé vulgaire, lequel est rayé de jaune.

Le Géant ou *Jaune de Rome*, rayé de jaune ; il est sujet à varier, portant quelquefois plus de rouge que de jaune, & quelquefois plus de jaune que de rouge.

CHAPITRE XLV.

Des Roses & Rosiers.

Il y a plusieurs sortes de Roses : *La Rose odorante* & *la Rose sans odeur. La Rose d'Hollande* à cent feuilles, *les Roses blanches de lait*, *la Blanche rouge*, que plusieurs appellent, *Roses de Virginie. La Blanche tachée*, *les Rouges pâles*, *les Roses de couleur de chair*, *les Rouges couvertes*, appellées *de Provins. Les Roses panachées*, *les Roses simples de couleur de velours rouge*, le dessous des feuilles de couleur de jaune sale, & les *Roses de tous les mois*, qui est une espece de Muscade rouge, portant ses fleurs par bouquets. *La Rose jaune*, qu'on appelle *la Grande. Les Roses de Damas ou Muscade.*

Toutes les Roses veulent beaucoup de Soleil, une bonne terre forte ; on les plante aux mois de Novembre & de Février, de la profondeur d'un empan, & à trois pieds de distance les uns des autres ; on les taille au mois de Mars ; on les arrose dans l'Eté & dans l'Automne ; on ôte la vieille terre pour en mettre de nouvelle.

A toute sorte de Rosiers, il n'y a point d'autre façon que de leur donner quelquefois un léger labour, les nettoyer & décharger du trop de bois & de celui qui est mort.

La *Rose de tous les mois* veut être exposée en bel air, en plein Soleil, dans une terre douce & sablonneuse, pour porter tous les mois, & quand ses premieres fleurs sont passées, on les taille au nœud, au-dessous où étoient lesdites fleurs, & ainsi faisant après chaque portée de fleurs, vous en aurez huit mois durant, sçavoir depuis les premieres, jusqu'environ la Notre-Dame de Décembre.

Si ces *Roses* ou *Rosiers* ne sont pas en terre propre, exposés & taillés comme on a dit, ils ne portent qu'une fois non plus que les autres.

Ou bien on les taille proche de terre au mois de Novembre, & les branches qui renaissent & qui se renouvellent, apporteront des fleurs avec plus de force.

On les taille encore de nouveau, trois jours avant la pleine Lune de Mars, laissant seulement un œil ou deux à chaque branche ; après on déchausse le Rosier tout autour, & on ôte la vieille terre pour en mettre de la nouvelle, & on l'arrose quand il en a besoin. Quand elles commencent à fleurir, il en faut cueillir tous les boutons avant qu'ils s'ouvrent, & cela leur fait produire tout l'Eté plus grande quantité de fleurs.

Si vous n'avez pas naturellement de la terre de la qualité ci-dessus marquée pour les susdits Rosiers, vous pouvez leur faire un fond artificiel, en les plantant dans du sable amendé, & en quantité suffisante.

La Rose d'Hollande à cent feuilles, celle qui sent ou celle qui n'a point d'odeur, demandent une même culture, elles veulent un lieu frais, peu de Soleil & une terre forte, on les taille au mois de Mars, & on ne coupe que les extrémités qui sont seches ; elles peuvent porter en Automne, quand on les taille au Printems à un pied ou un pied & demi près de terre.

Les Rosiers d'Hollande se plantent, si l'on veut, aux pieds des arbres

de haute tige, & on les fait monter sur ces arbres, où ils étalent leur belle & délicate marchandise en la saison; ce qui est bien agréable.

La Rose jaune double, ne veut du Soleil que médiocrement ; elle aime le froid, & veut être en liberté, c'est pourquoi il ne la faut ni lier, ni serrer. Quand on la taille, on n'en coupe que l'extrémité des branches qui sont seches ; elle veut être garantie des grandes pluies, autrement les fleurs pourrissent & n'épanouissent pas bien, c'est pourquoi on leur fait un abri, quand les années sont trop pluvieuses : pour la faire mieux fleurir, & empêcher que les boutons n'avortent, il est bon d'en ôter une bonne partie, avant que de les laisser ouvrir.

Pour les faire porter tous les ans, il faut après que les fleurs seront passées, les tailler assez court, & s'ils poussent beaucoup de bois en Automne, vous les taillerez encore en Février ou en Mars suivant.

Les Rosiers panachés, sont des especes de Nains ; (comme les Batavis) on peut les mettre dans des pots, si l'on veut, où ils sont bien de même qu'en pleine terre.

On peut greffer un écusson de ces Rosiers, & d'autres sur des Rosiers communs, & ces écussons ne manquent jamais de porter l'année suivante, s'ils sont dormans ; les poussans portent en l'Automne de leur même année.

Ce qui est plus avantageux que de les avoir de plant, où ils sont deux ou trois ans sans porter.

Les Rosiers Muscats blancs veulent être taillés tous les ans en l'Automne ou au Printems à un demi-pied près de terre ; il faut les couvrir de long fumier pendant l'Hyver, de crainte qu'ils ne gélent, & au Printems vous leur donnez un leger labour, lorsque vous leur ôtez ledit fumier.

Et quand les fleurs commencent à paroître, s'il y a des jets qui n'en ayent point, il faut les tailler à un pied & demi de bas, & à chaque œil il poussera un jet qui donnera aussi beaucoup de fleurs vers l'Automne.

De la Rose de la Chine.

La Rose de la Chine, qui d'abord a eu le nom de *Barbare de Fuyo*, est appellée aujourd'hui par quelques-uns, *Mauve d'Inde* & *Mauve du Japon*, mais elle est plus connue par le nom de *Rose de Sienne*. Elle s'éleve avec le tems à la hauteur d'un arbre, dont l'écorce du tronc est pâle & de la couleur du Figuier, & les feuilles toutes sem-

blables. Elle jette plusieurs branches, qui se chargent par le bout de plusieurs boutons ronds de la grosseur d'une noix, qui s'ouvrent & s'étendent à la largeur d'une Rose à cent feuilles, & elle est assez fournie de feuilles crêpues & frisées.

Elle fleurit dans l'Automne, & sa fleur ne dure que deux ou trois jours; mais elle a des couleurs si belles & si variées, qu'on ne la peut voir sans l'admirer. Au commencement elle est blanche, puis elle rougit, enfin elle se charge, & devient d'un beau couleur de pourpre.

Pour en perpétuer la race, il en faut semer la graine ou en planter les branches.

On en seme la graine au mois de Mars, à la fin de la Lune : on la met loin à loin en bonne terre légere, qu'il faut avoir passée dans un crible fin, & l'ayant préparée dans des pots, on y met la graine, que l'on recouvre d'un doigt de la même terre ; on l'arrose à petites gouttes, & on lui donne peu à peu du Soleil; au bout de trente jours elles commencent à lever, & quand ces petites plantes sont devenues plus grandelettes, on leur met un peu de terre au pied, de même qualité que la premiere, afin que les racines se fortifient & soient plus profondes. Finalement pour les défendre de la rigueur de l'Hyver, on les serre dans un lieu chaud & aëré.

Au bout de l'an on les tire du pot, & on les met en pleine terre fort au Soleil, dans laquelle, pourvû qu'elle soit bonne, elle apportera des fleurs au bout de deux ou trois ans.

La bouture s'en plante au mois de Mai, & pour cela il faut prendre de jeune bois qui soit sur du vieux, qu'il faut replanter incontinent après l'avoir coupé, dans un lieu fort au Soleil & en bonne terre, de la profondeur d'un demi-pied ou plus, selon la grosseur du brin, duquel il faut couper l'extrémité avec tous les yeux, & il faut couvrir les plaies avec de la cire d'Espagne, pour les défendre du chaud, du froid & des pluies qui lui pourroient nuire. Ainsi en six mois il prend racine, & au bout de l'an il produit des fleurs admirables.

De la Rose de Gueldres, ou Sureau Rosal.

Cette plante s'étend de toutes parts avec ses branches d'une maniere qu'il est très-aisé de la réduire à la grandeur d'un arbre: il produit des fleurs qui ont chacune cinq petites fleurs blanches, & quelquefois, soit par nature ou par hazard, il s'en trouve d'une

couleur vineuse. Ces petites parcelles de fleurs s'amassent toutes ensemble, font comme de grosses balles rondes qui sont sur l'arbre, comme autant de globes soûtenus par un Atlas.

Il veut peu de Soleil, un terroir humide & fort; on le taille au mois de Mars, & on n'en coupe que ce qui est sec.

CHAPITRE XLVI.

Du Saffran, & de la Scabieuse.

Le *Saffran* fleurit au Printems & en Automne; il est aussi changeant dans sa fleur que dans ses couleurs; car quelquefois il devient simple, & d'autres fois il est rempli de feuilles.

La Scabieuse, que plusieurs appellent *la Fleur de Veuve*, est de deux sortes: car il y en a de commune, & c'est celle-ci, que par excellence on nomme *la belle Scabieuse*; elles n'ont rien de différent dans leurs fleurs, sinon que celle-ci est bien plus couverte, & qu'elle est comme d'un violet cramoisi marqueté; elle a une certaine odeur comme de musc, qui est agréable de loin, mais que tout le monde n'aime pas de près.

Elle veut beaucoup de Soleil, une terre à Potager; on l'arrose quand elle en a besoin: cette fleur dure trois ans, c'est pourquoi pour en avoir, il la faut semer.

CHAPITRE XLVII.

De la Sgarza odorata.

Elle éleve quelquefois sa tige à la hauteur de plus de deux pieds: au bout elle pousse quelques boutons longuets, qui renversent des feuilles jaunes qui forment comme des Lys: du fond il sort comme de petits brins de la même couleur: quand cette fleur n'auroit rien de recommandable que son odeur, c'est assez pour la faire estimer; elle se cultive comme la Scabieuse dont on a parlé ci-dessus.



CHAPITRE

CHAPITRE XLVIII.

De la Speronelle ou Esperon de Chevalier.

LA *Speronelle*, que les Allemans appellent *Ritter Sporn*, c'eſt-à-dire *Eſperon de Chevalier*, eſt encore appellée *Conſoulde Royale*, la fleur en eſt double ; il y en a de *Blanche*, de *Turquoiſe*, *d'Incarnate* & d'autres couleurs. Elle a les brins déliés, revêtus de petites feuilles longues & étroites, têtues & jointes enſemble.

Pour en avoir de la race, il en faut ſemer la graine : elle veut un grand air, une terre à potager, & quand le beſoin le demande, elle veut être abondamment arroſée.

CHAPITRE XLIX.

Du Soleil nommé Tourneſol & la grande Plante.

CETTE grande plante a pluſieurs noms, Matthiole l'appelle *Couronne Royale* & *Coupe de Jupiter* : Les autres *Soleil d'Inde*, *Belide de Pline*, *Cloche d'Amour* & *Roſe de Jerico*. Il éleve ſa groſſe tige boutonneuſe quelquefois juſques à la hauteur de ſix ou ſept pieds, à l'extrémité de laquelle il produit une grande fleur, qui répand par le dehors tout à l'entour un cercle de feuilles d'un beau jaune doré, dont tout le dedans eſt rempli d'une certaine graine brune & obſcure. Et parce que comme *l'Heliotrope* ſe tourne toujours aux rayons du Soleil, quelques-uns l'ont appellée pour cette raiſon *Tourneſol*. Quelquefois la tige ſe ſépare en pluſieurs branches, qui portent chacune une fleur.

Cette grande plante veut un grand Soleil & une terre bien graſſe; & comme elle vient de graine, après qu'elle eſt levée & qu'elle eſt grandelette, on la tranſplante dans un lieu où domine le Soleil, & on l'arroſe dans les temps.



CHAPITRE L.

Du Treffle des Marêts.

CEtte plante, qui fur chacune de fes queues produit trois petites feuilles rondes en ovale, éleve fa tige à la hauteur d'un pied & demi, du milieu de laquelle elle fe charge jufques à la cime de certaines petites fleurs blanches, qui reffemblent aux Jacinthes avec certains petits filets comme les capriers, qui font fort agréables à voir, & fentent admirablement bon.

Elle fe plaît plus à l'ombre & à l'humidité qu'au grand Soleil.

CHAPITRE LI.

De la Tubereufe.

CEtte fleur s'appelle auffi *Jacinthe d'Inde*, parce qu'elle en eft la feconde efpece. Elle éleve au-deffus de fa tige un bouquet de plufieurs fleurs, qui ne s'ouvrent pas toutes à la fois. Mais comme les chofes les plus belles & les plus eftimées veulent être vûes long-tems, elle n'ouvre que quatre ou cinq de fes feuilles à la fois, qui ont la figure & la blancheur des *Jacinthes blanches orientales*, mais elles ont les bords moins renverfés, & font une fois auffi grandes ; & bien que les premieres fleurs fe paffent, cela n'empêche pas que les dernieres ne foient d'une beauté incomparable, & d'une fi longue durée, qu'encore qu'elles fleuriffent tout l'Eté, on en voit encore durant toute l'Automne. On dit qu'il y a des Tubereufes rouges.

La Tubereufe veut être dans un endroit fort découvert, dans une terre graffe & bien détrempée: elle fe conferve mieux dans des pots qu'en pleine terre. Il ne lui faut pas plus de trois ou quatre doigts de profondeur : il la faut mettre feule, ou fi on la met avec d'autres, il lui faut donner un empan de diftance des autres oignons.

Pendant l'Eté il la faut arrofer continuellement & abondamment tous les foirs, (même à midi.) Durant l'Hyver, pour ne la pas expofer aux injures du vent, du froid & des pluies, il la faut ferrer dans un lieu à couvert, qui ait néanmoins bien du Soleil, & qui foit bien aëré.

Afin que son bouquet ait plus de fleurs, les Peres Chartreux mettent au fond du pot le tiers de terreau de fient humain consumé de plusieurs années.

Au mois de Mars à la fin de la Lune, il faut les lever & en ôter les cayeux pour planter dans d'autres pots à part, & ayant choisi les meilleurs oignons, on leur ébarre les longues racines, & puis on les replante, mettant premierement un peu de terre sur laquelle on repose l'oignon, afin que les cheveux & la racine y entrent, s'y étendent plus aisément, & qu'elles en reçoivent plus de nourriture.

Après que la fleur des Tubereuses est passée, il faut renverser le pot & le mettre dans un lieu sec, puis en tirer l'Oignon sur la fin du mois d'Octobre, & le garder pendant l'Hyver jusqu'au mois d'Avril : & avant que de le mettre dans un pot, il faut durant quatre jours, le faire tremper dans du vin, & ensuite le planter.

Il faut aussi prendre garde que l'oignon ne gele pendant l'Hyver.

CHAPITRE LII.

Des Tulipes.

ARTICLE PREMIER.

De la différence des Tulipes, & de leurs especes.

MONSIEUR *Menage* dit que les Tulipes sont originaires de Turquie ; on les appelle Tulipes, parce qu'elles ont quelque rapport avec la figure d'un Turban, qui en Italien est appellé *Tulipano.*

Encore que toutes les Tulipes soient d'une seule espece, (c'est-à-dire Tulipes) néanmoins il est certain qu'il y en a de plusieurs sortes ; des *Blanches*, des *Jaunes* ; les *Rouges* communes sont Tulipes, mais de trois sortes, qui ne changent jamais, & sont les plus communes, aussi sont-elles estimées les moindres.

Il s'en voit d'autres de divers rouges, les unes plus enfoncées les autres moins, les unes plus éclatantes & les autres plus foibles; & quand de ces sortes il s'en trouve dont le fond est selon que le connoissent les Curieux, alors ils les laissent grainer, & ce sont de ces graines que viennent les meilleures couleurs.

On remarque de deux natures de Tulipes, les unes *Printanie-*

res, & les autres *Tardives* ; nous en voyons encore d'une autre sorte, qu'on peut dire *Méridionales*, d'autant qu'elles fleuriffent entre les *Printanieres* & les *Tardives*, & de toutes les trois nous en voyons de diverfement colorées.

Des Printanieres, il s'en voit de plufieurs couleurs, & de parfaitement belles, dont les unes font merveilleufement bien panachées, & les autres fimplement bordées : la fleur s'avance d'environ trois femaines ou un mois avant les autres, & pour cela fe nomment *Printanieres*. Pour *les Bordées*, les plus belles font celles qui ont la couleur fort éclatante, le bord grand & coupé nettement.

Des Tardives, auffi-bien que des *Méridionales*, il y en a de plufieurs fortes de couleurs, dont les premieres font fimplement bordées, elles font un peu plus en eftime que les *blanches*, *jaunes &* *rouges* : les unes font *rouges bordées de rouge*, & ce qui les fait un peu confidérer, c'eft que la couronne qui eft dans la fleur eft parfaitement ronde.

La feconde forte, font couleurs qui nous viennent par le moyen des graines, & de celle-ci il s'en trouve de fi diverfement colorées, qu'il eft impoffible aux Peintres & aux Teinturiers d'en imiter les couleurs ; & ce font de ces couleurs, que viennent les plus belles par l'induftrie des curieux qui fçavent aider à la nature, par un artifice que l'induftrie & le tems leur a appris : & quoique ces couleurs, comme couleurs, foient des moindres en beauté, néanmoins ce font les plus belles, comme feules capables de fe changer en mieux, meilleures pour cueillir les graines. Il s'en rencontre auffi de *glacées* entre ces couleurs, qui eft comme une efpece d'ombre, de moindre couleur que celles du corps.

La troifiéme forte, font celles qu'on nomme *Panachées*, entre lefquelles il y en a encore de plufieurs fortes, dont les premieres & les moindres font les *Paltots* de couleur rouge & jaune, & de couleur blanche & rouge, & dont il y en a de deux fortes, ou de deux claffes.

La premiere fe nomme *Paltody* ; il a les mêmes couleurs que le *Paltot*, mais il eft bien plus fin & bien plus nettement panaché ; il faut que celui-ci ait les Paillettes noires ou brunes, fi ce n'eft lorfqu'ils ont un fond noir, il faut que les pailletes foient jaunes.

La deuxiéme forte de Panachée, fe nomme *Morillon*, il n'a que deux couleurs en fa fleur. Il y en a encore de deux claffes, dont la feconde s'appelle *Morillononi*; il eft beaucoup plus fin que le Morillon, &

ses panaches sont plus nettement coupées.

La troisiéme sorte de Panachées, se nomme *Agate:* il en est encore de deux sortes, dont la premiere n'a que deux couleurs, & la deuxiéme, qui se nomme *Agatine*, en a trois, & quelquefois plus. *L'Agatine* est sans comparaison la plus belle Agate, & ses couleurs sont plus distinctes & parfaitement détachées les unes des autres.

La quatrième sorte est la plus belle de toutes, & se nomme *Marquetine* ou *Marquetrine* : c'est cette sorte de Tulipe qui emporte le prix sur les autres :il s'en voit de quatre ou cinq couleurs, quelquefois davantage. *La Marquetrine* est la plus belle, ses panaches sont détachées les unes des autres sans aucune diminution, sont nettes en leurs couleurs, & arrêtées par un petit bord, comme un filet de soie bien délié : & c'est à quoi on connoît les plus belles.

Il s'est trouvé encore une sorte de Tulipe d'une forme extraordinaire ; elle est bizarre en ses couleurs, & affreuse à voir, & pour cela elle s'est fait donner le nom de *Monstre :* on en voit de diverses couleurs.

Il en est d'autres qu'on nomme *Jaspées*, lesquelles ont bien plusieurs & diverses couleurs, qui ne sont pas séparées les unes des autres, mais se mélangent ensemble comme dans le jaspe.

Il s'en voit encore que l'on peut dire *doubles*, puisqu'elles portent jusques à plus de vingt feuilles.

Il s'en est vû & on en voit encore, qui ont les feuilles de la fleur *vertes*, *de deux couleurs*, on les nomme *feuilles rayées*, mais il s'en trouve peu de belles.

ARTICLE II.

Qualités que doivent avoir les belles Tulipes.

IL est à souhaiter que la forme & le verd des Tulipes, ne soit ni trop long, ni trop court, ni trop large, mais un peu frisé, & qu'il se couche sur terre; s'il est rayé il en est plus beau.

La tige est mieux quand elle n'est ni trop haute ni trop basse.

La portée ordinaire du plus grand nombre de belles Tulipes doit regler cela; on ne peut en prescrire une mesure juste, parce que la terre des Jardins étant différente, ou bonne ou mauvaise, elle fait des tiges ou plus hautes ou plus basses Il faut aussi dans sa hauteur, qu'elle soit assez forte pour soûtenir la fleur: elle feroit un peu difforme si elle étoit trop grosse.

La forme de la fleur, est tout à fait à rebuter quand elle est pointue

la connoiſſance de la curioſité,la doit rendre ſupportable dans une couleur quand elle eſt camuſe, parce que la feuille s'allongeant un peu en ſe panachant, cet effet corrige ce petit défaut. Il ne faut point du tout que la forme ſoit échancrée par le bas de la fleur,mais il faut que les feuilles ſoient larges à proportion de leur longueur. Les plus grandes fleurs bien proportionnées ſont les plus belles.

Les Tulipes doivent avoir ſix feuilles, trois dedans & trois dehors. Si elles en ont réglément ou plus ou moins, c'eſt un défaut; celles de dedans doivent être plus larges que celles de dehors: Si elles étoient toutes ſix égales, elles en feroient mieux, mais ce ſeroit un défaut, ſi celles du dedans étoient plus petites.

Il ne faut point eſtimer celles dont la forme eſt belle en entrant en fleur, mais qui deux ou trois jours après s'allongent & ſe gâtent.

Non plus que celles qui étant fleuries, renverſent leurs feuilles par dedans ou par dehors, ou qui ſe godronnent ou coſinent.

Il eſt de conſéquence que la feuille de la fleur ſoit épaiſſe & étoffée,pour durer long-tems en fleur; une Tulipe qui y dure peu, n'eſt point conſidérée, quelque beauté qu'elle ait, & les Tulipes dont les feuilles de la fleur ſont minces, ſont quelquefois grillées par l'ardeur du Soleil avant que d'être fleuries.

Toutes les Tulipes ont du dos; celles qui en ont le moins ſont les plus belles.

Les couleurs bizarres ſont certainement les plus belles. Les plus nuancées ſont les plus beaux panaches. Plus leurs couleurs s'éloignent du rouge, plus elles ſont à priſer, parce que les fleurs ſont de plus beaux effets, avec cette exception néanmoins que les rouges à fond blanc ne ſont point à rejetter. Parmi les rouges,les couleurs de feu & de grenade, ſont les plus belles. Les fortes bizarres à fond tout blanc, & les griſes à fond tout jaune ſont rares,& fort recherchées.

Plus le coloris eſt luſtré & ſatiné, plus il eſt terne,c'eſt un très-grand défaut.

Les Tulipes qui étant fleuries ne conſervent point leurs belles couleurs pendant onze ou douze jours, ne doivent gueres être priſées, celles qui les gardent juſqu'à la fin de la fleur, ſont les plus belles.

Les plus petits fonds ſont les meilleurs pour faire de beaux panaches.

Les fonds qui panachent le mieux ſont d'une même couleur, tant dedans que dehors. Il faut bien comprendre cette regle, c'eſt tout le

fin de la connoiſſance, pour le jugement le moins incertain, de ce que doivent faire les couleurs. *Le dehors du fond*, ſont les plaques cerclées ou étoilées, qui ſont au bas des feuilles dans le vaſe, & *le dedans du fond*, c'eſt l'épaiſſeur même du bas des feuilles qui eſt couverte par la plaque; de ſorte que ſi les plaques ſont blanches, & qu'en les levant avec l'ongle, ce dedans qu'elle couvre ſoit jaune, ce jaune en montant dans le panache s'éteindra, en paſſant par le blanc de la plaque, ſi-bien que pour n'avoir point de pareil accident à craindre, il faut que le dehors & le dedans du fond ſoient de même couleur.

Les plaques qui couvrent le dedans du fond de la fleur, ne montent jamais dans le panache, mais ſeulement le blanc ou le jaune qu'elles couvrent, & les autres couleurs qui y ſont contenues par une vertu ſecrete, de laquelle on ne s'apperçoit point, comme en *la ſolitaire* qui panache de pieces emportées & ſéparées par de grands traits noirs, & dont le dehors & le dedans du fond ſont blancs.

Quand les plaques au dehors du fond demeurent toujours bien diſtinctes d'avec la couleur & le panache, c'eſt une eſpérance très-forte que la Tulipe ſe parangonnera, c'eſt-à-dire qu'elle reviendra tous les ans nettement panachée; mais quand le panache & la couleur s'imbibent avec les plaques, il faut craindre qu'il n'y ait moins de netteté au panache en de certaines années qu'en d'autres.

Les Paillettes ou Etamines doivent êrre brunes & non pas jaunes mais il n'importe pas de quelle couleur ſont les Pivots.

Il y a des couleurs de Tulipes qui approchent ſi fort les unes des autres, quoique de différentes eſpeces, que vous ne ſçauriez les diſtinguer que par ces Paillettes ou ces Pivots. Or la diſtinction des eſpeces eſt très-néceſſaire à ſçavoir; car quand une eſpece panache à merveille, & que vous voulez conſerver pluſieurs oignons de ſa couleur, ſi elle ne différe d'avec dix ou douze autres eſpeces que par les Paillettes & par les Pivots, comment feriez-vous pour la démêler, ſi vous ne ſçaviez pas les examiner. Prenez donc garde que les Pivots de l'une ſeront plus gros & plus longs que de l'autre; qu'ils ſeront plus jaunes ou plus clairs, qu'ils ſeront entierement d'une couleur ou brunis à demi, ou brunis par en haut ou par en bas, ou enfin par d'autres diſtinctions qui ſe rencontreront. Examinez de même les Paillettes par leur couleur, la largeur & la longueur, & les fonds à pluſieurs différences qui les diſtinguent, & ſoyez certain que jamais les fonds, les Pivots & les Paillettes ne ſont tout à fait conformes aux eſpeces différentes, quoique les

fleurs se ressemblent tout - à - fait.

Quelques Curieux qui ne sçavoient pas le secours des différences des Pivots & des Paillettes pour démêler leurs especes, vouloient les reconnoître par la différence de l'odeur, mais c'est une connoissance foible & incertaine, & y en ayant d'assurées, il faut y recourir.

Les Tulipes panachées doivent avoir les mêmes qualités que les simples couleurs, quant au verd, à la tige, à la forme & au fond.

Le premier panache, est celui qui vient par grands traits de différentes figures, bien coupés & séparés de leurs couleurs, & qui ne prend point de fond.

Le second, est le Panache qu'on nomme *à Yeux* ou *à Isle*, qui est par grandes piéces emportées nettement, & qui ne vient point du fond.

Le troisiéme, est celui qui vient en grande broderie bien détachée de ses couleurs, & qui ne prend point du fond. Il est parfaitement beau quand il vient sur des Bizarres bien nuancées.

Le quatriéme, est celui de petite broderie, quand il est net, & qu'il perce bien ses couleurs; il est agréable, mais il ne l'est que sur les Bizarres qui ont plusieurs nuances; quand il vient sur d'autres couleurs, il ressemble trop au drap d'or ou d'argent.

Les autres Panachées, dont la Panache prend du fond, ne laissent pas d'être quelquefois assez belles quand elles sont bien nettes & partagées de leurs couleurs.

Toutes les Panachées qui sont également partagées & entrecoupées de panaches & de couleurs, sont les plus agréables chacune en son espece.

Quand il se trouve beaucoup plus de Panaches que de couleur dans une Tulipe, cela gâte la fleur & la perd d'ordinaire, sans qu'elle puisse jamais se rétablir; elle dégénere en blanc & en jaune; c'est pourquoi il vaut mieux que la couleur soit dominante, parce qu'on en peut espérer une belle Tulipe, lorsqu'elle prendra plus de Panache, ce qui arrive souvent.

Les panachés dont le Panache s'imbibe & se perd dans la couleur, ne valent rien; on peut néanmoins garder les couleurs si elles sont belles à cause des graines, & point autrement.

Il faut toujours préférer les Tulipes qui panachent de riches couleurs, quand elles ne feroient pas si-bien panachées, pourvû qu'elles soient de belle forme & bien taillées, parce qu'elles peuvent

vent en faire de plus rares & de plus belles.

Les panachées bizarres, qui ont les couleurs les plus diſtinctes & les plus éloignées les unes des autres, ſont les plus belles.

Les Brunes violettes panachées de jaune ou de blanc, ſont plus belles que celles qui ſont moins brunes, quand elles ſont d'ailleurs également conditionnées.

Tout panache brouillé ne vaut rien.

Ce n'eſt pas qu'il faille jetter la Tulipe dont le panache n'eſt pas net la premiere année; il y a des panaches qui ſe nettoyent. C'eſt ce qu'on appelle ſe rectifier. Il faut mettre les hazards un peu brouillés pour les examiner l'année enſuite, & s'ils ne ſe rectifient point, il les faut ôter. Par ce mot de *Hazard*, on entend une Tulipe qu'on trouve panachée, qui ne l'étoit pas l'année précédente.

ARTICLE III.

De la terre propre aux Tulipes.

LEs Tulipes viennent partout, néanmoins les terres ſablonneuſes & légeres les conſervent mieux que les terres fortes. Mais ces terres un peu fortes étant bien ſoulagées par les terreaux de fumier de cheval, conſommés de deux ans, mêlés enſemble & paſſés à la claye, les conſervera comme les autres terres.

Il faut fumer vos planches en Juin, ſi-tôt que vous aurez déplanté vos Tulipes, & les labourer cinq ou ſix fois avant que de remettre vos oignons dedans, afin que le terreau ſoit extrêmement mêlé & conſumé, crainte que s'il ne l'étoit pas, ſa graiſſe n'engendrât la pourriture & des vers, qui s'attachent plûtôt aux belles Tulipes qu'aux moindres.

Si vous pouviez un an auparavant fumer vos terres à part pour les rapporter dans vos planches, quand vous auriez déplanté vos Tulipes, après en avoir ôté la terre qui auroit ſervi, cela en iroit mieux; ou ſi vos ſentiers étant auſſi larges que vos planches, & qu'ils euſſent été fumés un an devant, vous en jettiez un pied du deſſus dans les planches, d'où vous auriez ôté la vieille terre, qu'on remettroit ſur le ſentier, à la place fumée & repoſée, & continuer ce déplacement de terre fumée d'année en année, cela ſeroit bon.

Choiſiſſez la matiere qui vous conviendra le mieux, mais ſouvenez-vous que la Tulipe aime une terre légere & fumée de fumier léger, conſommé de long-tems.

Il y a une obſervation générale à faire à l'égard des terres pour

toutes sortes de Plantes ; c'est que les terres qui n'ont point servi auparavant aux Plantes où vous les destinez, y sont beaucoup plus utiles que d'autres. La raison est qu'il y a un sel propre pour toute terre, pour toute Plante, & que si vous semez dans une terre où il y ait eu des Choux, le Chou n'y ayant usé que le sel propre aux Choux, les Tulipes y feront mieux que s'il y avoit toujours eu des Tulipes, qui auroient consumé le sel propre aux Tulipes ; & si dans les terres où on met toujours des Tulipes, les fréquens engraissemens des terreaux n'en remplaçoient les sels, les Tulipes periroient à la fin.

De quelque maniere que vous accommodiez vos terres, ne manquez pas dès le tems que vous les accommoderez, à en écrire toutes les circonstances de ce tems & de cet accommodement, afin que si ces Plantes réussissent, vous puissiez continuer, & aussi afin que si vous avez fait quelque faute en fumant trop ou trop peu, ou mêlant certaine terre ou terreau, avec d'autres qui ne s'accorderont pas, vous puissiez recourir à votre mémoire & vous corriger.

ARTICLE IV.

Du tems & de la maniere de planter les Tulipes.

IL fait bon planter les Tulipes depuis la mi-Octobre jusqu'à la fin de Novembre, quoiqu'il y en ait qui veulent qu'on laisse le commencement de Novembre pour les paresseux, & sa fin pour les nonchalans.

Si on ne peut avoir de la terre préparée, comme on a dit au chapitre précédent, il faut immédiatement après qu'on aura levé les Tulipes, bien fouir & vareter les terres du moins à trois tours, les bien éplucher de pierres, de racines & d'herbes; & ce qui seroit à souhaiter, les cribler même, de crainte qu'un oignon ne se blesse contre une pierre en grossissant.

Vos planches étant labourées & dressées au rateau, il faut tirer dessus au cordeau des traits en long, de cinq pouces en cinq pouces, & refendre ces traits par d'autres en travers, aussi de cinq pouces en cinq pouces, afin que de tout sens vos oignons étant placés aux endroits où les traits auront croisé, ils soient dans une distance égale.

Si vous n'êtes pas contraint de faire vos planches plûtôt d'une largeur que d'une autre, faites-les de deux pieds & demi de large,

& de long tant qu'il vous plaira, vous mettrez cinq oignons de front sur cette largeur, & vous avez ainsi le moyen de décrire plus facilement dans l'ordre, vos panachées ou vos couleurs, ce qui est extrêmement utile.

Vos oignons se doivent mettre tous sur vos planches, avant que d'en enfoncer aucun en terre, de crainte que si vous enfonciez d'abord vos premieres plantes, les oignons qui resteroient pour les derniers, se trouvant trop foibles ou de quelque triage que vous auriez oublié, vous ne voulussiez changer votre plantage, à quoi il n'y auroit plus de remede; mais quand on voit tous ses oignons sur terre, on change, on mêle, & enfin on accommode mieux le tout à sa volonté.

Il ne faut guéres enfoncer les Tulipes plus de trois bons doigts en terre. Il y a des paresseux qui enfoncent leur oignon sans plantoir, en le poussant & lui faisant faire son trou par lui-même; cette maniere est blâmable, un oignon peut rencontrer du verre, ou des pierres, & se briser: il lui faut faire son trou avant que de le mettre en terre avec le plantoir, & qu'il soit à peu près de la profondeur de cinq pouces, pour qu'il en reste trois lorsque l'oignon sera au fond, & il faut toujours bien placer sa Tulipe en l'enfonçant sur l'endroit où les traits marqués se croisent.

Au lieu que les piquets ou plantoirs ordinaires des Jardins sont pointus par le bout, il faut que celui des Tulipes soit rond, afin que le trou étant fait, & l'oignon mis dans icelui, il s'ajuste bien au fond, & qu'il ne reste point de vuide au-dessus ni aux côtés, ensorte que le trou étant rempli de terre déliée, l'oignon soit tellement couvert, qu'elle le touche tant par dessous que par dessus,

Si vous étiez assez exact pour ne pas souffrir à la fleurison des places vuides dans vos planches, principalement dans celles des belles panachées, il faudroit prévoir en plantant vos planches, de planter aussi des oignons dans des pots pour mettre au lieu de celles qui seroient pourries; mais il faut que ce soit dans des pots nommés bonnets, plus hauts pourtant d'un tiers qu'à l'ordinaire, & que le dessous du pot soit presque tout à jour, c'est-à-dire, qu'il n'y ait au cul qu'une bande large d'un doigt pour soûtenir la terre du pot, quand on le levera, la raison de ce pot plus haut d'un tiers qu'à l'ordinaire, est qu'un oignon de Tulipes produit également sa fleur quand il a de quoi enfoncer sa racine, au lieu de l'éclaircir, sinon il ne fait qu'une petite fleur, & la raison du cul à jour, est que le soufre ou esprit vivifiant qui sort de la terre, attiré par le Soleil

pour la nourriture des plantes, trouvant paſſage à travers de ce cul à jour, nourrit cet oignon pendant qu'il travaille à ſa fleur ; & au contraire, ſi ce cul étoit tout fermé, la fleur ſeroit maigre. Qu'on ne croye pas cet avis inutile, ſur ce qu'on voit des Anemones & des Renoncules auſſi groſſes dans un pot ordinaire qu'en pleine terre. Il n'en eſt pas de même de la Tulipe, elle a plus de beſoin qu'une autre plante pour ſon accroiſſement de ce ſoufre, ou eſprit vivifiant de la terre. Quand vous aurez planté vos oignons de réſerve dans autant de pots que vous aurez ſouhaité, un oignon ſeul dans chaque pot, il faudra enterrer tous ces pots en planches, pour les gouverner comme les autres oignons juſqu'à la fleur.

Vos belles Tulipes panachées doivent être toutes décrites. Pour les mettre en ordre par terre, ſi vos planches ont 5. rangs de front, il faut avoir de grands tiroirs ſéparés par cinq rangs de petits quarrés de la longueur qu'il ſera néceſſaire. Si votre planche a cinquante rangées de longueur, & que vos tiroirs n'en puiſſent tenir que dix de longueur, il faut cinq tiroirs pour mettre toute votre planche en ſon ordre. Vous devez en mettant vos oignons dans les quarrés de vos tiroirs pour les arranger, les aſſortir par la différence & par le mélange des couleurs, ce qui eſt très agréable quand les fleurs ſont venues.

ARTICLE V.

Gouvernement des Tulipes depuis qu'elles ſont en terre juſqu'à la fleur.

Les Tulipes ſont robuſtes, mais elles s'en trouvent conſidérablement mieux quand on les choye, & qui en aura de très-belles, fera fort bien de les conſerver. Il faut les couvrir à plat pendant les gelées avec du fumier éteint, particulierement les panachées & les oignons de réſerve, dans des pots.

Quand les boutons veulent ſortir de terre au Printems, il faut commencer à arroſer fortement vos Tulipes, à moins qu'il ne pleuve; premierement, parce que le bouton ſortant de terre, ne doit pas trouver ſec le deſſus de la terre, il le deſſecheroit. D'ailleurs cet arroſement battant la terre allégée par les gelées, garnit la plante, outre qu'il l'humecte dans le tems qu'il fait ſa fleur, & lui donne le moyen de faire un bouton plus nourri. De plus, le commencement du Printems étant ſujet d'ordinaire au grand hâle du Soleil, qui attire doucement la vapeur de la terre mouillée, il nourrit de cette vapeur le bouton tendre, au lieu que ſon ardeur peut le faire avorter ſans ce ſecours.

Arrosez d'abord dans le déclin de la Lune, ou dans un tems doux, le jugement doit vous regler. Si vous arrosiez à contretems, il pourroit arriver des gelées qui incommoderoient vos Tulipes, que vous ne couvrez plus quand elles sont en fanes.

Arrosez toujours ensuite quand vous croirez que vos fleurs en auront besoin. L'oignon d'une Tulipe s'altere par la soif comme une autre plante, & vos fleurs durent beaucoup plus quand l'oignon est humecté, que lorsqu'il souffre par la chaleur.

Avant que d'arroser vos Tulipes la premiere fois, regarnissez vos places où il y aura ces oignons pourris, & en faisant vos trous pour y mettre les pots de réserve, grenez garde d'éventer ou d'endommager les racines des Tulipes voisines.

ARTICLE VI.

Remarques nécessaires pour les Tulipes quand elles sont en fleur, & de celles qui sont propres pour graine.

LA fleur étant venue, si vous avez mis dans votre Jardin des Tulipes de nouvelle acquisition ou de vos graines, il faut soigneusement arracher les oignons, dont les fleurs n'auront pas les qualités ci-devant décrites pour la beauté.

Il faut remarquer séparément les couleurs, & les panachées printanieres, les hazards parfaits pour premiere planche, ceux d'après pour les secondes planches, les couleurs triées dont on fera toujours des planches à part, & les Tulipes dont vous voulez réserver les graines.

Voilà de six sortes de Tulipes qu'on peut marquer avec trois couleurs de laine. On a son mémoire sur lequel on écrit. Les Tulipes liées de laine blanche, sont les couleurs printanieres, celles qui sont liées de laine noire, sont les panachées printanieres, celles qui sont liées de laine rouge, sont les hazards parfaits, celles qui sont liées de laine blanche & de laine noire, sont les hazards pour la seconde planche; celles qui sont liées de laine blanche & rouge, sont les couleurs triées, & celles qui sont liées de laine rouge & de laine noire, sont les Tulipes pour graine.

Il faut donner des noms à vos plus belles Tulipes, vous pouvez attendre si vous voulez que vos hazards ayent panaché nettement deux années de suite, afin de ne les point nommer inutilement, mais il faut décrire vos principaux hazards parfaits, pour voir l'année ensuite leur constance, leur progrès & leur diminution, au-

quel cas au lieu de leurs laines, il faudra y lier au pied de petits morceaux de cartes, sur chacun desquels il y aura un chiffre relatif à votre mémoire, sur lequel vous ferez leurs portraits.

Ainsi par exemple, il faudra écrire numero une couleur bizarre nuancée de tané brun & clair, panachée de très-beau jaune d'or par grandes pieces emportées, moyen vase ou grand vase, belle forme, haute tige, ou moyenne, fond verd cerclé ou autrement, étamine de bleu enfoncé, pivots jaunes clairs, brunis par en haut hazard de 1694. & de même des autres numero. Il ne faut pas manquer de faire des planches de couleurs arrangées. Mettez donc par rang cinq oignons d'une même espece de vos couleurs, ou davantage, selon la largeur de vos planches; décrivez sur votre mémoire toutes les particularités de l'espece, accommodées en dix ou douze especes par année, afin de ne vous point trop embarrasser à la fois, & quand un ou deux de vos oignons panacheront, vous verrez si le panache pourra ou sera devenu parfait, pour conserver tous les oignons que vous aurez de cette espece, il vous sera alors aisé de les reconnoître, en cueillant une fleur de vos cinq oignons qui n'auront pas panaché, & en l'apportant pour la confronter à toutes les couleurs de votre Jardin, & si vous trouvez que le panache brouille ou s'imbibe, ou que la forme se gâte en panachant, ou enfin qu'il y ait d'autres défauts essentiels, ôtez de votre Jardin tous les oignons que vous y aurez de cette méchante espece. Ne vous faites point de peur du soin & de l'équipage nécessaire en déplantant ces couleurs arrangées, pour les conserver en leur ordre : on met les cinq oignons de chaque espece dans un même cornet de papier, sur lequel on décrit, *premier rang des couleurs arrangées*, ainsi de suite; & par la relation de cet ordre avec votre mémoire, vous connoissez vos plantes, si vous n'avez pas cinq oignons de la même espece, décrivez toujours ce que vous avez, & multipliez par les cayeux, le tems amene tout.

Le choix des Tulipes que vous réserverez pour graine, demande un peu d'usage & de bon goût: l'instruction qu'on en peut donner, est qu'il faut en marquer de plusieurs especes des plus belles formes, des plus nuancées, des plus satinées, & surtout des plus bizarres, les claires y sont aussi nécessaires comme les brunes, & la huilée est une bizarre nuancée qui n'est pas brune.

Vos Tulipes pour graine étant marquées, rompez les têtes de toutes les autres, afin de les empêcher de travailler inutilement, en produisant beaucoup de graine qu'on jetteroit, l'oignon s'em-

ploye à sa conservation & à la nourriture qu'il lui auroit fallu pour ces graines.

Cela fait, il faut laisser mûrir les oignons, en leur laissant prendre leur saoul de terre, & cette maturité se remarque lorsque la tige ne recevant plus de nourriture de l'oignon, il a comme réservé sa vertu en lui, & la laisse secher.

Monsieur de Valnay a inventé une maniere de théatre tout à fait jolie, pour faire voir ensemble & commodément un amas de panachées mêlées suivant leurs couleurs différentes & arrangées les unes près des autres, de maniere qu'assis à l'ombre & d'un seul coup d'œil, vous vous divertissez la vûe de tout ce qu'un très-grand Jardin peut produire de raretés.

Au milieu d'une salle, sur une très-grande table, il fait un theatre de cinq ou six gradins de quatre à cinq pouces,& élevés les uns des autres de même hauteur, il les couvre d'un tapis verd, & il cueille ses panachées parfaites,qu'il met chacune dans une phiole avec de l'eau, après les avoir entierement épanouies : il arrange eusuite toutes ses phioles sur des gradins ; il cueille pour cela ses Tulipes quand elles ont été quelque tems en fleur, s'il les coupoit trop tôt elles ne se tiendroient pas épanouies dans l'eau, elles se resserreroient incessamment. Pour empêcher encore qu'elles ne se referment, il les met si-tôt qu'elles sont cueillies dans un pot plein d'eau, desorte que toute la queue y trempe jusqu'à la fleur,il les y laisse un jour entier, par ce moyen la fleur se saoule d'eau,se gouverne plus aisément, & demeure tendue & ouverte. Ces théatres bien servis de la main,à proportion que quelque fleur se dérange, font un effet extraordinairement agréable.

On peut faire de pareils théatres d'Anemones, & si l'on ne se soucie point des graines, on en peut faire aussi d'Oeillets & d'Oreilles d'Ours, qui auroient beaucoup plus de propreté que ceux où l'on met les pots.

ARTICLE VII.

Tems auquel se déplantent les Oignons des Tulipes, leur ordre & leur conservation. Des graines & de leur conservation. Du tems de les semer, & de leur culture.

LE tems de déplanter vos Tulipes est quand la tige de la fane se seche. Choisissez de beaux jours, afin qu'on serre vos oignons secs, ne les laissez au Soleil en les déplantant que le moins

que vous pourrez, parce que le Soleil les tue, pour peu que ses rayons donnent dessus à nud. C'est pourquoi si le tems est trop ardent, il faut différer, & en attendre un plus modéré, si mieux on n'aime prendre le matin, & travailler jusqu'à sept ou huit heures, & recommencer après midi, environ sur les cinq heures.

Vos oignons levés, mettez-les sur le plancher d'une chambre, & les étalez; si vous les laissiez en tas, le feu s'y mettroit, & ils périroient; laissez-les à découvert, afin qu'ils se dessechent de l'humidité superflue qu'ils pourroient avoir retenue de la terre, & par ce moyen ils se conserveront fort bien. Il faut pourtant de tems en tems les visiter & tourner doucement, afin que s'il s'en trouvoit quelqu'un de blessé ou de malade, on tâchât d'y remedier, en lui ôtant l'écorce ou plûtôt la blessure, ou bien en le mettant en terre, où sans doute il reprendra sa vigueur.

Conservez toujours les ordres de vos marques; séparez les oignons de chaque sorte, & mettez une carte écrite sur chaque espece pour les distinguer.

Un mois ou deux après, quand ils seront bien secs, il faut les éplucher; & prendre garde de leur ôter la derniere peau, surtout celle qui tient au cul de l'oignon, dont le dépouillement est mortel pour cette Plante. Quand les oignons sont épluchés, mettez-les dans des paniers plûtôt que dans des boëtes, parce que les oignons y ont plus d'air, laissez-les en repos jusqu'au tems de les planter.

En déplantant vos belles panachées, il faut suivre le même ordre que vous avez tenu en les plantant, & remettre dans chaque quarré de vos tiroirs l'oignon de son rang.

Il ne faut pas lever les oignons réservés pour graine, que le chaton qui la contient ne vous montre en s'ouvrant, qu'elle est mûre & seche : l'ayant cueillie, laissez-la un couple de mois dans son chaton, cassez-le ensuite pour l'en tirer toute & la nettoyer.

Vous semerez votre graine de Tulipe au mois de Septembre, il n'importe en quel tems de la Lune. Préparez bien une planche de terre, répandez votre graine dessus, la moins épaisse que vous le pourrez, parce que vos graines pour grossir doivent être au moins deux ans en terre sans les lever. Couvrez votre graine semée d'un petit doigt de la même terre que celle de dessous.

Ces graines ainsi semées, leveront au mois de Mars suivant, & si-tôt que leur fane (qui ne paroîtra pas plus que la petite feuille de porreau) sera seche, mettez un bon doigt de terre sur la planche, & les laissez-là. Après leur seconde feuille, si vous voyez que les

oignons

oignons ayent suffisamment grossi, pour ne vous point trop donner de peine par leur petitesse à les tirer de terre, & à les replanter, tirez-les de leur pepiniere & les replantez par planches, pour les déplanter toutes les années comme les autres, ils rapporteront fleur plus vîte que si vous les laissiez toujours dans la pepiniere.

Ayez soin d'arroser vos graines dans les tems chauds, lorsqu'elles en auront besoin; tenez-les toujours nettes de mauvaises herbes, & les couvrez à plat dans les fortes gelées.

ARTICLE VIII.

De la Culture des Cayeux, & comme ils conservent constamment les couleurs de leur mere.

LEs Cayeux sont un autre moyen que la graine, dont la nature se sert pour la conservation & l'augmentation des Tulipes, mais différens de graine, en ce que la graine ne produit pas toujours une Tulipe semblable à celle qui l'a enfanté, mais bien souvent différent, tant de couleur que de forme; au lieu que les Cayeux tiennent toujours de la nature de la Tulipe qui les a engendrés sans se changer, ni diversifier aucunement; ensorte que pour conserver toujours les especes des Tulipes qu'on veut garder, & dont on se veut rendre fort, il les faut planter curieusement; cette voie est la plus assurée pour les augmenter, comme les graines sont aussi la voie la plus assurée pour en avoir de nouvelles.

De tous les Cayeux qui sortiront des Tulipes, on en peut faire une ou deux planches, selon la quantité, & on les peut planter assez proche les uns des autres; ce qui sera comme une pepiniere, dont on levera tous les ans quantité de Tulipes portantes; & comme les Cayeux n'ont ni la force ni la vigueur des gros oignons, & même qu'il s'en rencontre de si petits & de si foibles, qu'ils périroient s'ils étoient long-tems hors de terre, il les faut replanter dès la fin d'Août, ou même quinze jours après les avoir tirés hors de terre; par ce moyen ils se conserveront & porteront beaucoup plûtôt, que si on attendoit à les replanter au tems des Tulipes portantes, auquel tems il s'en trouveroit beaucoup de flétris, & même plusieurs de morts. On les peut laisser deux ans en terre sans les lever; mais il faut bien cercler & tenir vos plantes nettes.

Il est certain que les Cayeux conserveront la même nature de l'oignon qui les a engendré, sans dégénérer.

ARTICLE IX.

Qu'il est néceſſaire de lever tous les ans les Tulipes.

C'Est une néceſſité abſolue de lever tous les ans les Tulipes ; ce qui ſe fait environ à la fin de Juin ou au commencement de Juillet, lorſqu'après avoir porté leurs fleurs, elles ont laiſſé ſecher leurs tiges, non ſeulement pour pluſieurs inconvéniens qui pourroient arriver à l'oignon, tant par pourriture que par d'autres accidens, mais encore à cauſe que naturellement l'oignon de pluſieurs Tulipes s'enfonce & coule dans la terre, enſorte que qui les laiſſeroit pluſieurs années ſans les lever, il en perdroit beaucoup ſans doute ; & puis comme l'oignon s'en porte beaucoup mieux, c'eſt une choſe néceſſaire. Joignez à cela, que toutes les plantes, & particulierement les Tulipes, ſe perdent ou dégénerent par la négligence de ceux qui les cultivent, étant certain que ſi cette fleur n'eſt tranſplantée tous les ans avec grand ſoin & dans la ſaiſon, ſes perfections diminuent, & ſa fleur perd beaucoup de ſon luſtre & de ſa beauté, au lieu qu'en les replantant tous les ans ; trouvant une terre nouvellement labourée, & bien varetée à trois ou quatre tours, cela aide beaucoup à leur embelliſſement.

ARTICLE X.

Des maladies des Tulipes, & de leurs remedes.

COMMENÇANT par les Tulipes qu'on éleve de graine, les oignons étant encore petits & foibles, n'ont ni la force ni la vigueur pour réſiſter aux accidens qui leur peuvent arriver, ſoit par la rigueur du froid ou par l'excès de chaleur, qui ſans doute en font périr pluſieurs, par l'altération qu'ils leur cauſent ; c'eſt pourquoi ayant à remedier à ce défaut, il faut avoir ſoin de les conſerver durant l'hyver avec des ais ou des nattes, pour les préſerver des plus fortes gelées, des neiges & des verglas, même du Soleil d'hyver, qui tue autant que les plus rigoureuſes froidures.

Le gouvernement des petits Cayeux ſe doit faire de même ; car en ayant une planche ou deux, qui ſont comme une pepiniere, il faut les couvrir avec le même ſoin, pour les préſerver de ſemblables accidens.

On remarque qu'au commencement de l'hyver il leur ſurvient une maladie qui eſt contagieuſe, & leur arrive lorſque l'oignon

pouſſant ſes feuilles hors de terre, il entre des eaux froides qui coulent entre leurs peaux, & deſcendant juſqu'au cœur, les font pourrir, ce qui ſe voit par une couleur rougeâtre, mais blafarde qui paroît au bout des feuilles, enſorte qu'en les tirant elles quittent l'oignon, & font paroître la pourriture qu'il a juſqu'au cœur; & cette maladie eſt ſi maligne, qu'elle infecte toutes les autres. Pour remédier à cela, il ſera bon de lever l'oignon avec un déplantoir, tel que celui des melons, afin qu'en le tirant avec ſa terre, cette peſte ne paſſe pas plus avant, & n'infecte pas le reſte : ou bien faire une tranchée autour de la largeur de demi-pied, & de dix à douze pouces de profondeur, afin que celle qui eſt déja gâtée ne gâte pas celles qui ſont ſaines.

Le mal que la rigueur du froid ou l'excès des chaleurs a apporté à nos Tulipes, paroît auſſi dans le tems qu'on les leve de terre; car alors on trouve les petits Cayeux dépouillés de leur peau; ce qui eſt une marque d'altération & de foibleſſe, qui leur cauſe un détachement qui les fait périr.

Pour remédier à ce mal, il faut ſi-tôt qu'on les aura levées, prendre les Cayeux, ou même les meres, s'il s'en rencontre, & les mettre incontinent dans le ſable, ou en terre, en quelque lieu à l'ombre, afin de les conſerver par une agréable fraîcheur; & ſi l'excès des chaleurs étoit ſi violent qu'elles deſſéchaſſent par trop, pourlors il les faudroit arroſer légerement, & continuer ce gouvernement avec jugement & avec prudence juſqu'au mois de Septembre, qu'on les plantera ailleurs.

Le dépouillement de la peau qui ſurvient aux Tulipes, procede de ce qu'on ne les plante pas aſſez avant en terre; & n'ayant pas toujours la force de s'enfoncer eux-mêmes, il arrive qu'ils groſſiſſent beaucoup, & crevent leur peau qui eſt aſſez tendre, & de-là procedent les chancres, où s'engendre enſuite une gangrene qui les fait enfin mourir; mais ſi-tôt qu'on s'apperçoit que ce chancre commence, il faut couper juſqu'au vif, & pourvû que le bas de l'oignon demeure encore entier, le remettant en terre, il ſe peut garantir.

Si l'on ne tenoit pas les Tulipes couvertes durant les mois de Février & de Mars, il leur pourroit encore ſurvenir pluſieurs accidens par la rigueur des grêles, qui leur donneroit un mal qu'on appelle *tache de Mars*, qui eſt une pourriture qui attaque leurs premieres feuilles à fleur de terre, ce qui leur eſt cauſé par des coups de grêle & par des froidures qui tombent ſur elles; ce qu'appercevant, il faut

exactement ôter la pourriture, & pour cela dégrader & ôter de la terre jusqu'où on jugera nécessaire, pour pouvoir couper & racler jusqu'au vif le chancre que ce mal y pourroit causer; car si on laissoit quelque tems le chancre croupir sur la Tulipe, il s'écouleroit jusqu'au cœur de l'oignon, & le feroit mourir.

La principale marque de santé aux Tulipes, est lorsque les tirant de terre, on trouve les oignons durs & leur peau d'une couleur rougeâtre tirant sur celle de châtaigne ; car cette couleur est celle que doivent avoir les oignons de Tulipes saines; que s'ils sont mollasses, & leur peau blafarde ou noirâtre, sans doute il y aura de l'altération.

Les plus célebres Curieux ont trouvé un moyen de conserver leurs Tulipes blessées & les oignons offensés, immédiatement après qu'elles sont levées, ils les arrangent sur terre à l'ombre, comme s'ils les vouloient replanter, & laissent seulement un travers de doigt de distance entr'elles ; alors ils reprennent leur force & leur point de perfection.

Mais parce que quelques animaux, comme mulots, limaçons, ou autres, les pourroient endommager, ils ont une équarrie de bois de la grandeur du lieu où sont les Tulipes malades, & de hauteur d'environ quatre pouces, où l'on fait au-dessus un treillis de fil de fer, dont les trous sont étrois, afin qu'étant enfermés dans cette machine, tels animaux n'y puissent passer pour les endommager.



ARTICLE XI.

Noms des Tulipes, avec la quantité & distinction de leurs couleurs.

A

L'*Agathe d'Ast*, rouge pourpre, rose seche & blanc.

L'Agathe Admirale, gris de lin, fiamette, rouge vif & blanc.

L'Agathe Armand, gris de lin sale, colombin & blanc.

Agathe d'Arquelaine, colombin obscur, colombin clair & blanc.

L'Agathe Royale, n'a que trois couleurs, mais parfaitement distinctes & séparées les unes des autres ; elle a un pourpre clair avec du rouge, qui s'étendent en panaches dans beaucoup de blanc. C'est une des plus belles Tulipes du tems.

L'Agathe Brosset, rouge fort enfoncé, colombin clair, & blanc d'entrée.

Agathe Brillet, colombin, & blanc. *Printaniere*.

L'Agathe Brabansonne, rouge obscur, colombin clair, & blanc obscur.

L'Agathe Brune, rouge sur brun & colombin clair.

L'Agathe Chapelle, rouge, colombin & blanc.

L'Agathe Coste, gris de lin chargé, rouge vif & blanc de satin.

L'Agathe de Cointe, colombin obscur, colombin clair & blanc terni.

L'Agathe Chon, colombin, minime & couleur de citron terni.

L'Agathe Castelain, colombin, rouge pâle & blanc.

L'Agathe dentelée, a du colombin chargé de rouge avec du blanc.

L'Agathe du Dru, couleur de rose, mêlé d'incarnat, colombin, couleur de citron & blanc terni.

L'Agathe Datte, gris lavandé & pourpre cramoisi.

Agathe d'Epine, blanc de lait & tacheté de rouge cramoisi clair.

L'Agathe Ferrans, pourpre enfoncé, couleur de Vice-Roi & peu de blanc.

L'Agathe Frioul, gris de lin enfumé, tristamin & couleur de citron brouillé.

L'Agathe Guerin, feuille morte & blanc.

L'Agathe Gobolet, rouge cramoisi, colombin, blanc & jaune.

L'Agathe Goblin, est orné de cinq couleurs, sçavoir d'incarnat, rouge, jaune & lacque, chargé de chamois.

L'Agathe Gorle, rouge sang de bœuf & blanc.

L'Agathe Govion, rouge obscur,

colombin & citron.

L'Agathe la deserte, colombin & peu de blanc. *Printaniere.*

L'Agathe liante, amarante & blanc, non d'entrée.

L'agathe Lyonnoise, couleur de brique, colombin & blanc, le tout brouillé.

L'Agathe Lorney, colombin & blanc, non d'entrée.

L'Agathe Minime, a quatre couleurs assez distinctes, qui sont gris de lin, jaune, amarante & rouge.

L'Agathe Monsieur de Chartres, colombin obscur, gris lavandé & blanc.

L'Agathe Magnin, colombin obscur, mêlé d'un colombin clair & blanc.

L'Agathe de Mare, gris cendré, gris violet & peu de blanc.

L'Agathe Molle, colombin obscur, colombin clair & blanc.

L'Agathe Morin, a du pourpre & gris sale dans beaucoup de blanc.

L'Agathe Molard, colombin obscur, gris lavandé & blanc.

L'Agathe Ochée, tristamin, rouge & chamois.

L'Agathe de Piemande, gris de lin, colombin, rouge & blanc.

L'Agathe Proserpine, minime brûlé, jaune & citron terni.

L'Agathe Patin, couleur de rose, colombin & blanc, non d'entrée.

L'Agathe Picot, colombin obscur, colombin clair & blanc terni.

L'Agathe de Quibly, gris de lin, colombin obscur, colombin clair & blanc d'entrée.

L'Agathe Roussy, rouge brun, colombin & blanc d'entrée.

L'Agathe Riviere, rouge brûlé, colombin obscur & peu de blanc terni.

L'Agathe Robain, a du pourpre, rouge & blanc; mais quoiqu'elle ait les couleurs de *l'Agathe Royale*, néanmoins elle est beaucoup différente, d'autant que l'Agathe Royale a bien plus de blanc & les panaches ne sont pas semblables.

L'Agathe Romaine, est colombin avec un peu de la copie & du blanc.

L'Agathe S. Marc, est gris de lin, incarnat & blanc.

L'Agathe sans pareille, rouge cramoisi, colombin & blanc d'entrée.

L'Agathe Saunier, gris de lin clair, colombin & blanc d'entrée.

L'Agathe Sauvage, violet, pourpre enfoncé & blanc.

L'Agathe du Vasseur, est d'un gris violet avec du blanc & un peu d'incarnat.

Adimion, est amarante, avec un peu de rouge & du blanc de lait.

Albertine, a de petits traits pourpres par menus panaches, avec gris de lin, clair & blanc.

Alidore, est de couleur de feu, avec un gris de lin enfoncé

fur chamois blanchiffant.
Alquite, eft panachée de jaune & rouge.
Amarantine, eft panachée de pourpre fur du blanc.
Amarante, a un fond blanc fur lequel s'étendent des panaches amarantes.
Amarillis, rofe feche, pourpre enfoncé & blanc.
Ambrife, eft colombin, rouge & blanc.
Amiable, blanc de lait, rouge brun velouté.
Amiral d'Angleterre, rouge brun, colombin vif & blanc.
Amiral Caftellin, eft colombin, rouge pâle & blanc.
Amiral Chrétien, colombin pâle, mêlé d'un colombin obfcur & blanc d'entrée. *Printaniere.*
Amiral de Boiffiere, rouge brun, colombin & blanc d'entrée.
Amiral de Delf, rofe rouge & blanc.
Amiral Fray, gris lavandé, minime brûlé & blanc.
Amiral de France, pourpre obfcur, colombin clair & blanc non d'entrée.
Amiral Fournier, triftamin rouge & jaune blanchiffant.
Amiral d'Heverte, pourpre obfcur, violet clair & blanc d'entrée. *Printaniere.*
Amiral de Hollande, rouge & blanc.
Amiral de Mars, rouge de fang & blanc.
Amiral Poncet, fleur de lin, colombin & blanc d'entrée.
Amiral Triverman, couleur de rofe, colombin & blanc, non d'entrée.
Amiral Vallier, orange, couleur de rofe, citron & blanc fale.
Amiral Villiers, pourpre, colombin & blanc d'entrée.
Amiral de Vefnes, rouge trifte, rofe & chamois blanchiffant.
Angloife, eft d'un beau colombin, rouge & blanc.
Argentier, pourpre, colombin & blanc. *Printaniere.*
Argus, couleur de feu, gris de lin & blanc de lait.
Augufte le Grand, couleur de rofe éclatante & blanc, non d'entrée.
Augufte, colombin, blanc & rouge.

B

Bâloife, eft de trois couleurs, rouge, colombin & blanc.
Barre, tient fur le rouge, colombin clair & blanc.
Beau Courroy, pourpre obfcur, violet clair & blanc terni.
Beaupré, eft rouge & blanc.
Belin ordinaire, rouge, colombin & blanc.
Belin Trelon, violet, peu de rouge & blanc.
Belliffime, couleur de pêcher, fleur de lin & blanc d'entrée.
Belle d'Anvers, gris de lin, pourpre & blanc.
Belle Helene, rouge enfoncé ou fang de boeuf & blanc d'entrée.

Belle Morine, rouge cramoisi & beaucoup de blanc d'entrée.

Belle la Barre, a des couleurs de laBrabansonne, qui sont pourpre,rouge & blanc ; mais il y a de la difficulté aux panaches.

Belle Perlée, incarnadin éclatant, & beaucoup de blanc d'entrée.

Bellincourt, est de couleur de feu, & blanc de lait.

Bizarre du Cadet, feuille morte, rouge brûlé & jaune enfumé.

Bolhuert, incarnat & blanc.

Boulonnoise, rouge pâle & blanc.

Bourgbourg,gris lavandé, colombin obscur, colombin clair & blanc.

Bourgeoise, rouge vif tirant sur l'orangé & blanc.

Bosuel, est rouge de sang & jaune.

Brabansonne, est blanc de lait, pourpre & un peu de rouge.

Brandebourg, rouge pâle tirant sur le colombin & blanc terni.

Brantion, nacarat & blanc.

Brantion Morin, rouge, colombin & blanc· *Printaniere.*

Bruxelles, rouge obscur, colombin-clair & blanc.

Il y a encore la beauté de Chartres, belle mignone, belle Callite, belle Tragene, belle mariniere, blanche printaniere, blanche tardive, bordée & rebordée, Brantion de Boh, Brantion de l'Aublepine.

C

Cadette, pourpre & beaucoup de blanc.

César, lacque chargé & beaucoup de blanc d'entrée.

Calilarde, colombin chamois, incarnat & jaune doré.

Caliste, incarnat rougissant & blanc de lait.

Canelée, gris, incarnat & jaune.

Canetto, beau violet & blanc.

Canite, gris lavandé, incarnat & blanc.

Carlée, gris rougeâtre & chamois.

Carmelite, est jaune paille & incarnat fort éclatant.

Cartie, c'est *la Carlée*.

Cedenulle, a un nom fort convenable à sa beauté, puisqu'elle ne cede à nulle autre en la forme de fleur, soit en l'agréable disposition & assortiment de ses couleurs, qui font un pourpre violet, avec peu de rouge, & beaucoup de blanc.

Celeste, gris lavandé, un peu de rouge & blanc de lait.

Cermoise, incarnat tirant au colombin, avec du blanc de lait.

Chanceliere, violet & blanc.

Chamois, bordée d'écarlate.

Chartreuse, gris de lin, peu de pourpre & blanc de lait d'entrée.

Chameau, rouge, gris de lin & blanc.

Chinoise, colombin grisâtre, rouge & chamois.

Citadelle, pourpre, gris de lin & blanc.

Colombin

Colombin & blanc à grand bord. Printaniere.

Colombin & blanc à grand bord. Tardive.

Columelle, rose rouge blanche.

Concubine, colombin & blanc.

Couronne ardente, blanche, & par les milieux de couleur d'agriote. *Printaniere.*

Corinthie, jaune doré, blanc & rouge.

Cupidon, violet d'Evêque, pourpre clair & blanc.

Curé printaniere, gris de lin fort pâle & blanc.

Curé tardive, gris de lin fort pâle & blanc.

Confidente, Couronne Royale, Cardinale.

D

Dalepon, couleur de brique, le fond noir.

De Launoy, pourpre, gris de lin & blanc.

Denelée, rouge pâle & blanc sale.

Devisée, blanc & rouge.

Diligente, rouge, colombin & blanc de lait. *Printaniere.*

Doblan, fiamette & blanc. *Printaniere.*

Dom Château, violet cramoisi, pourpre & blanc.

Dolincourt, pourpre, rouge & blanc.

Dorade, rouge & chamois blanchissant.

Doramie, pourpre, gorge de pigeon, & jaune blanchissant.

Dorilée, violet & blanc de lait.

Doriméne, lacque, violet & blanc.

Dorinde, colombin, rouge & jaune blanchissant.

Doris, est un blanc de lait, comme à piece emportée avec du rouge très-vif.

Drap d'or, d'argent, panaché. Printaniere.

Drap d'argent de Valencienne.

Drap d'argent de Pasteur.

Drap d'argent du Berger.

Druide, rouge terni, colombin obscur & blanc.

Ducale, est d'un beau rouge & blanc.

Du Chêne, pourpre rouge & blanc.

Dulcinée, est d'un blanc de lait & couleur de lacque.

Du Lême, lacque, blanc-très-net & rouge.

Du Pont, colombin, rouge chargé avec du jaune blanchissant.

Du Poussin. Duc à grand bord. Printaniere. *Duc à grand bord,* tardive. *Duc à petit bord,* tardive. *Dom Federic. Dom-Jerôme. Dom-François. Dom-Petre. De Clermont. De Malines. Drolesse.*

E

Elisée, a du pourpre violet & blanc dès son entrée.

Erimante, rouge feuille-morte & jaune.

Eristie, est pourpre & blanc.

Espérance, tristamin, rouge & jaune.

Estampes, colombin blanc & incarnat.

Estoilée, a presque les couleurs de la *Dorillée*, qui sont un beau violet & blanc.

Eufrasque, rouge & blanc de satin.

Eugene, rouge brun & blanc.

Euristée, colombin mêlé de blanc & de fin panache.

Eusebe, colombin, rouge & chamois.

F

Faustine, est d'un colombin rougeâtre & blanc satiné sur un fond bleu, & est fort bien panachée.

Felicité, rouge mort, & jaune bordé d'un filet rouge.

Fenix, se panache d'un beau rouge brun sur un blanc de satin.

Feuille d'Esdine, est d'un beau nacarat & rouge brun.

Filandre, a ses panaches très-fins, d'un beau pourpre sur du blanc.

Flamboyante, colombin & blanc.

Flamboyante blanche, est panachée d'un beau rouge brun sur du blanc.

Flamboyante colombine, est d'un beau colombin & blanc.

Flamboyante Maximis, minime brûlé, feuille morte & citron, le tout brouillé.

Flamboyante du Sautier, rouge & jaune fort vif.

Flamboyante de Tuder, rouge & jaune réguliere.

Flamboyante de Tunis, rouge brûlé & jaune brouillé, tirant sur la couleur de citron.

Fleurdelisée, couleur de rose, tirant sur le colombin & blanc.

Fleuricourt, a ses panaches d'un beau pourpre sur un blanc de lait.

Fleurimont, est d'un haut pourpre & blanc.

Fleurisete, gris, incarnat & chamois.

Florentine, colombin clair & beaucoup de blanc.

Forte à connoître, rouge & blanc.

Frangée, chamois blanchissant & rouge brun.

Frere André, rouge obscur mêlé de blanc. *Printaniere.*

Frere Claude, couleur de rose, rouge & bleu, le tout brouillé.

Frere Jean, couleur de lacque vif & blanc.

Frigienne, est panachée d'un beau rouge d'écarlate sur un blanc de lait.

Fronteval, est rouge, couleur de rose & blanc.

G

Galatée, est panachée d'une Isabelle, blanchissant, avec du jaune doré.

Geande, colombin, rouge & blanc, & n'est guéres fautive.

Geant, couleur d'agriote, tirant sur le colombin & blanc terni.

Général Gouda, est un incarnat fort éclatant & blanc.

Général Picot, est d'un blanc de lait panaché d'un beau pourpre.

Genevoise, colombin obscur,

colombin clair & blanc.

Genoise, triſtamin rougeâtre & jaune.

Gentille, colombin changeant & chamois.

Gentilly, eſt rouge, fiamette & blanc.

Glorieuſe, eſt une belle Tulipe, & a pour couleur une iſabelle qui tire un peu ſur le jaune & un rouge doré.

Grande Brabanſonne, rouge cramoiſi, colombin & blanc non d'entrée.

Grand Cornard, rouge tirant ſur le colombin & jaune citron.

Grand Etendard, tané, roſe & jaune blanchiſſant.

Grinſec, incarnat & blanc. *Printaniere.*

Griſe Orientale ou *Agathe Orientale*, eſt d'un beau gris de lin & lacque obſcur.

Griſe Orientale ſeconde; gris de lin & lacque obſcur & blanc.

H

Hazard Dru, incarnadin, couleur de roſe nacarat, colombin & blanc d'entrée.

Hazard Robin 1. rouge, cramoiſi & blanc.

Hazard Robin 2. colombin, gris de lin & blanc.

Helene, eſt de couleur fort approchante de la *Geande*, ſçavoir rouge, colombin & blanc.

Héliodore, eſt de quatre couleurs aſſez diſtinctes, ſçavoir orangé, jaune, gris de lin & rouge.

Hercan, eſt panaché d'un rouge brun avec chamois, qui blanchit en deux ou trois jours.

Herculée, eſt panachée d'un rouge de ſang & de blanc de lait.

I

Jacobée, eſt rouge, brun & chamois blanchiſſant.

Jaſpée Angloiſe, eſt triſtamin & rouge & jaune blanchiſſant.

Jaſpée Harlan, eſt triſtamin couvert, ſemé de larmes rouges.

Jaſpée Marceau, gris lavandé, colombin & blanc.

Jaſpée premiere, eſt rouge mort & chamois.

Jaſpée Ravaſcot, rouge pâle, gris de lin & blanc.

Jaſpée S. Jean, colombin minime & blanc.

Jaſpée Truder, eſt triſtamin, rouge mort & jaune blanchiſſant.

Jean le Fevre, rouge & jaune.

Jean Gueret, eſt d'un beau violet & blanc.

Ignace, rouge mort ſur chonaſmois, eſt très-fin panaché.

Impériale, eſt d'un pourpre brun, un peu de rouge & blanc de lait.

Infante, Iſabelle fouettée de blanc.

Jolicourt, couleur de tuile & jaune.

Joſephe, Iſabelle, rougeâtre, panachée de jaune, avec un peu de rouge.

Iris, eſt triſtamin, rouge & jaune

Julianne, colombin, blanc & gris.

Justine, est panachée de deux rouges sur le fond de satin.

L

Lactance, est de couleur fiamette, blanc & rouge.

La Blin, est d'un beau violet séparé d'un blanc naissant par un peu de rouge.

La Duchesse, a les couleurs de la *Brabansonne*, mais elles sont différemment assorties, & sont blanc, pourpre & rouge.

L'Amie ou *Agathe Perruchot*, est gris de lin & blanc par mêmes panaches.

Lapponie, colombin blanc & rouge.

Larmoy, gris de lin & blanc de larmes.

Leandre, colombin, rouge & chamois.

Lindot, rouge, brun & blanc.

Lionne, incarnat, rouge & blanc.

Lisa, rouge, orangé & jaune par mêmes panaches.

Livie ou *Livia*, a de fort jolis panaches violets sur du blanc.

L'œuf de Pâques, rouge enfoncé & blanc d'entrée.

Lucque est panaché de gris de lin sur un beau blanc.

Lyante, amarante tirant sur le violet & blanc.

Lypy, rouge brûlé & jaune terni.

M

Marbrée de Bôtre, est un gris de lin mouvant, un beau rouge & relevé d'un incarnadin fort éclatant.

Marbrée Grenier, rouge, colombin & blanc.

Marbrée saint Germain, gris mourant, incarnat & rouge.

Manissiere, a un rouge ferme, un peu de rouge couvert, & un très-beau blanc & bien net.

Marquise, rouge, rose seche & jaune blanchissant.

Mayence, entre en fleur incarnate & chamois, puis elle fait paroître du colombin & du rouge.

Meridionelle, pourpre couleur d'Evêque & blanc, non d'entrée. *Printaniere.*

Melidor, est panachée d'incarnat sur du blanc.

Melinde, a pour couleur un beau pourpre rouge très-vif & un beau blanc de lait.

Melissée, couleur de rose, incarnat & blanc.

Mercure, rouge incarnat & chamois.

Merveille d'Amsterdam, gris de lin; couleur forte & vive & blanc.

Merveille de Camp, colombin, couleur d'agriote & blanc. *Printaniere.*

Merveille de Harlem, colombin obscur & colombin clair-tems.

Mestre de Camp, colombin, couleur d'agriote & blanc. *Printaniere.*

Morillon d'Anapes, eſt un chamois blanchiſſant, ſur lequel eſt un incarnat bien mêlangé.

Morillon d'Aquin, couleur d'agriote clair & blanc.

Morillon Brun, eſt d'un beau rouge brun & blanc.

Morillon brun Robin, rouge d'agriote & blanc.

Morillon des Champs, couleur de grenade & blanc.

Morillon Chirac, incarnat tirant ſur la couleur de roſe & blanc.

Morillon Cloutier, eſt panaché d'un beau nacarat & incarnadin ſur du blanc.

Morillon Dru, couleur de grenade, jaune, citron & blanc.

Morillon Dry, incarnadin tirant ſur la couleur de roſe, & blanc non d'entrée.

Morillon de Fleurs, incarnat & beaucoup de blanc.

Morillon de Flien, gris lavandé, colombin obſcur, colombin clair & blanc.

Morillon Jaquet, couleur de roſe & blanc.

Morillon Madame, rouge & blanc, non d'entrée.

Morillon Médional, rouge cramoiſi, colombin & blanc.

Morillon Nacarat, eſt nacarat & blanc.

Morillon parfait, rouge cramoiſi & blanc.

Morillon Paſchal, colombin obſcur, tirant ſur le rouge & blanc.

Morillon Picard, rouge tirant ſur l'incarnat & beaucoup de blanc.

Morillon Roſan, couleur d'agriote clair, tirant ſur l'orangé & blanc.

Morillon ſang de bœuf, rouge cramoiſi obſcur & blanc, non d'entrée.

Morillon Studer, couleur de roſe obſcur & beaucoup de blanc.

Morillon ſur brun, rouge cramoiſi, ſang de bœuf & blanc fort vif.

Morillon ſuperlatif, dit *le petit Auguſte*, incarnadin & beaucoup de blanc, non d'entrée.

Morillon Tournay, violet obſcur, colombin obſcur & peu de blanc.

Morillon Zuret, rouge, couleur de roſe & citron terni.

Morine, a un incarnat chargé aſſez beau & bien panaché ſur un beau blanc d'entrée.

Morinette, incarnat vif & blanc.

Montford, a ſes panaches d'un gris de lin chargé & mêlé de rouge ſur un beau blanc.

Monſtereulle, eſt panaché d'un cramoiſi vif ſur beaucoup de blanc.

onſtre ſimple, eſt ainſi nommée pour la grandeur de ſa fleur; elle eſt rouge & jaune, comme d'un drap d'or.

Monſtre double, eſt une Tulipe qui ſatisfait peu, d'autant

que sa fleur vient rarement en perfection ; elle est fort double, & a plus de cent ou cent vingt feuilles, & a pour couleur, rouge, orangé & jaune.

Moulette, orangé tirant sur la brique & blanc, est *Printaniere*

N

Nantoise, est d'un gris de lin chargé & mêlé de rouge, qui se panache assez bien sur du blanc.

Nevers, a les mêmes couleurs que la *Nantoise*, mais elle a ses figures & panaches différentes ; ses couleurs sont gris de lin, rouge & blanc.

Nicée, rouge sur fond blanc satiné.

Noiron, a un rouge sang de bœuf & colombin chargé sur du chamois.

Noirlis, est rouge, gris de lin & blanc.

Nouvelle de Hollande, blanche & picotée de pourpre clair.

O

Oculus, a un beau rouge brun sur du blanc de lait.

Olinde, a de menus panaches de rouge & incarnadin sur le bord des feuilles qui sont blanches.

Olimpe, est mêlée de chamois avec une couleur de gorge de pigeon sur du blanc.

Ondée, cette Tulipe est admirable, principalement à cause de ses feuilles qui sont d'une belle largeur, du même verd des feuilles d'œillets, toutes bien godronnées & environnées d'une bande aussi blanche que des lys ; sa fleur est toute blanche.

Opâle, est de quatre couleurs, colombin chargé, jaune doré, rouge & blanc.

Oriental Morin, est de trois couleurs distinctes, gris de lin, blanc & pourpre.

Orlée, est d'un beau rouge, sur du blanc.

Ourlée rectifiée, rouge brun tirant sur le cramoisi, beaucoup de blanc d'entrée.

P

Palamede, colombin, rouge & blanc ; sa fleur est ample & s'éleve assez haut de terre.

Palas, pourpre & blanc.

Paltot Cadons, rouge obscur & jaune. *Printaniere*.

Paltot de trois couleurs, colombin pâle, couleur de soufre & rouge.

Paltot enfumé, minime, feuille-morte, le tout brouillé.

Paltot Laidane, rouge brûlé, citron, couleur de suif, le tout brouillé.

Paltot Ledanus, rouge très-vif & jaune clair. *Printaniere*.

Paltot Pluton, rouge brûlé & jaune.

Paltot Quetor, minime brûlé, feuille-morte clair, le tout brouillé.

Paltot Robin, fautif.

Paltot S. Joseph, rouge & jaune.

Printaniere.

Paltot S. Paul, rouge tirant sur l'incarnat & jaune de soufre.

Paltot S. Philibert, couleur de rose obscure, rouge & citron brouillé.

Paltot S. Pierre, rouge enfumé, colombin & jaune, citron brouillé.

Paltot Tenebreux, rouge brûlé & jaune tirant sur le chamois

Panachée d'Arras, pourpre clair, violet & blanc. *Printaniere.*

Panachée de l'Aube, rose, rouge & blanc, non d'entrée.

Panachée de Caen, rouge éclatant & blanc à grandes panaches.

Panachée de lief, rouge brun tirant sur le colombin & blanc.

Panachée de Paris, est d'un rouge fort éclatant, avec un beau blanc d'entrée.

Panachée Robert, incarnat & blanc, non d'entrée.

Panfilie, porte un beau gris de lin bordé de pourpre, panaché de blanc de lait à grandes pieces comme appliquées.

Papillone, a ses panaches très-fins & a les mêmes couleurs que la *Galatée*, qui sont Isabelle jaunissant, & rouge doré, mais les figures sont différentes.

Parangon d'Acoste, pourpre, rouge cramoisi, gris & blanc.

Parangon S. Maudé, incarnat & blanc.

Parangon Viltons, rouge tirant sur le colombin & blanc vif.

Passe Citadelle, est d'un beau gris de lin pourpre & blanc, & les couleurs sont beaucoup plus vives que la *Citadelle*.

Passe Rosée, rouge blanche.

Passe Tuilloise, colombin clair, colombin obscur & blanc sale.

Passe Zablon, est d'un beau pourpre violet & blanc.

Paysane, rouge sang de bœuf, colombin & blanc.

Peintre, colombin vif & blanc *Printaniere.*

Pensée ou *belle pensée*, est de couleur de pensée avec du blanc de lait.

Periandre, très-beau paltot, est panaché rouge brun avec du jaune doré.

Petit Alexandre, colombin clair & blanc d'entrée.

Petit Auguste, fiamette, incarnadin vif & blanc d'entrée, *fort tardif.*

Petit Suisse, rouge, brun & jaune.

Picarde, est panachée de rouge & un peu de gris de lin sur du blanc.

Plumerolle, est rouge mort & chamois.

Pommée, incarnat & blanc.

Prevostale d'Abbeville, est colombin, incarnat chargé & sale.

Présidente, couleur de rose tirant sur l'incarnat & blanc d'entrée.

Prétendue, est bien panachée d'un beau lacque sur du blanc.

Princeſſe, incarnadin, feuille-morte, couleur de citron & blanc, non d'entrée.

Proſerpine, eſt rouge, chamois & jaune doré.

Pucelle nichon, rouge d'écarlate, colombin & blanc, non d'entrée.

Q

Quirinus, rouge velouté, colombin & blanc de lait.

Quatricolor, a quatre couleurs, qui ſont couleur de feu, colombin chargé, chamois & blanc ſale ou jauniſſant.

R

Ramonneuſe, colombin obſcur, colombin clair & peu de blanc.

Raphaele, rouge, orangé & jaune.

Ravenoiſe num. 1. ou *Chapelle*, rouge Colombin & blanc.

Raymonde, eſt blanche & rouge.

Recrocedé, eſt panachée de colombin ſur du blanc.

Réguliere, colombin clair, rouge & beaucoup de blanc.

Reine, amarante, pourpre & blanc d'entrée, tirant ſur la *Robinette*.

Richemont, a de belles panaches de gris de lin & rouge ſur du blanc.

Richeval, eſt très-richement panaché de violet lavé ſur du blanc.

Robine, amarante & peu de blanc.

Robinette, amarante, rouge pourpre & blanche, non d'entrée.

Rochefort, rouge, Iſabelle & gris.

Roſée, eſt couleur de roſe, incarnat & blanc ſale.

S

Sabine, eſt panachée d'un beau gris ſur du blanc.

Satinée, eſt d'un très-beau blanc de ſatin ſur lequel elle ſe panache de rouge.

Savoyarde, eſt d'un Iſabelle couvert, rouge mort & jaune.

Scipion, rouge vif & jaune blanchiſſant.

Seigneur, rouge clair & chamois blanchiſſant.

Sergent, jaune & rouge, *fort tardif*.

Solimene, eſt de petite ſtature, & ſes couleurs ſont un beau pourpre & blanc.

Spécieuſe, eſt d'un beau pourpre violet avec des panaches blancs, & les étamines d'un bleu ſi brun & ſi enfoncé, qu'elles paroiſſent noires.

Spécieuſe d'Huart, pourpre, rouge clair, colombin & blanc. *Printaniere*.

Suiſſe du Château, rouge, brun & jaune pâle.

Suiſſe de Portugal, rouge, brun, peu de colombin & blanc terni.

Sultane, rouge brûlé, gris lavandé, obſcur & blanc.

T

Tamiſe, eſt panaché de pourpre, violet

violet & blanc.

Tautre, rose seche, couleur de rose & blanc.

Tarante, est blanche panachée de rouge.

Tenebreuse, est une espece de paltot panachée de rouge & de jaune.

Toujours belle, est constante à ne point changer, & ses couleurs de blanc naissant & rouge pâle, ne diminuent jamais depuis sa naissance jusqu'à sa mort.

Travesti, gris lavandé pâle, rouge obscur & blanc, le tout brouillé.

Tuilloise, colombin, rouge & blanc.

Tulipe de Candie, colombin clair, fait sa fleur en forme de Colchique Troyenne.

V

Valée, est d'un beau pourpre sur du blanc.

Veuve commune, rose seche & blanche.

Veuve des vignes, est pourpre brun, rose seche & blanc.

Vénitienne, rouge en ses panaches, sur un beau chamois blanchissant.

Venus ou Ciprine, couleur de soufre, colombin vif & rouge.

Vernoie, colombin clair, couleur de rose & blanc terni.

Viceroi, pourpre violet & beaucoup de blanc.

Virginie, est panachée d'incarnadin sur du blanc, avec des pièces détachées qui semblent des gouttes de sang.

Vielle-neufve, rouge terni, colombin & blanc.

Villemarest, violet clair, peu de pourpre & blanc très-vif.

Vigni, colombin clair, rouge & jaune.

Unique d'Albin, est panachée d'un beau pourpre violet, d'un rouge éclatant sur de beau blanc.

Unique de Caen, est panachée à grands panaches d'un rouge éclatant sur de beau blanc.

Unique de Delphe, est d'un beau violet & blanc, partagé par un peu de rouge.

Z

Zamet, colombin tirant sur la couleur de rose, chamois & rouge clair.

Zaiblon commun, violet commun, peu de rouge & de blanc.

Zaiblon rectifié, violet, pourpre & blanc de lait.

Zeilane, a de grandes panaches violet d'Evêque, bordées de couleur de feu sur un beau blanc.

Zurandale commune, a ses panaches rouges, distinctement séparées d'avec du blanc sur lequel elles s'étendent.

Zurandale rectifiée, rouge clair & beaucoup de blanc, non d'entrée.

Zurandale de Goa, colombin & blanc.

CHAPITRE LIII.

De la Violette double.

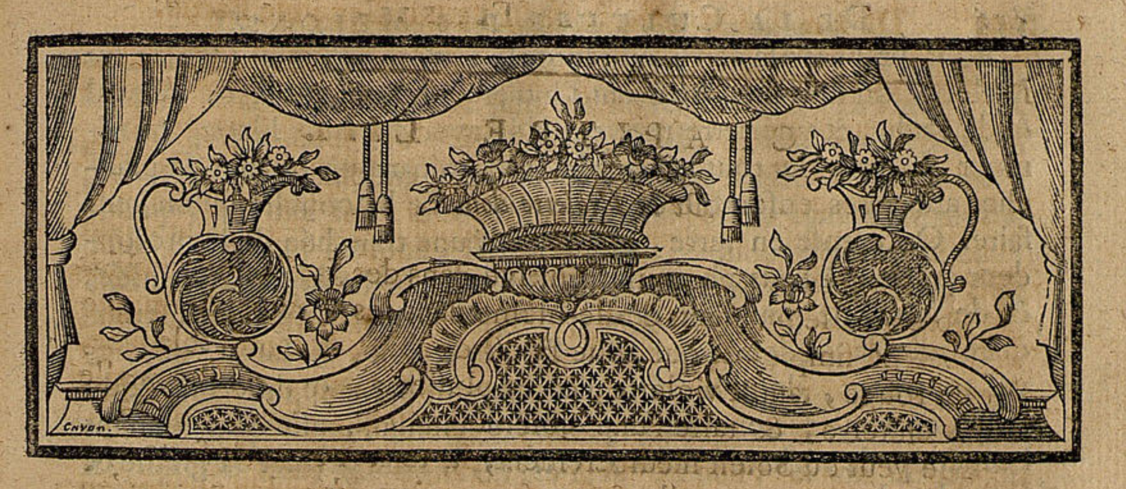
LA Violette double qu'on cultive dans des Jardins est sembla-ble à celle qui vient d'elle-même dans les champs, sinon que celle-ci est simple, & que celle-là est double, & tantôt blanche, tantôt rouge, tantôt violette, & de plusieurs autres couleurs: elle court en terre, & talle l'une comme l'autre.

Elle veut du Soleil médiocrement, la terre bonne & forte : on l'arrose dans les tems ; elle se conserve mieux dans les pots qu'en pleine terre, parce que l'hyver on la peut serrer. Comme elle ne graine point ; on la détale & on en replante séparément les talles.

A l'égard de la Violette en pyramide, elle s'appelle aussi *Violette Arborée*, elle éleve une ou plusieurs tige, qui depuis le pied jusqu'à la cime se chargent d'une quantité de petits boutons en forme d'une longue pyramide. Ses boutons qui sont longuets & canelés, s'élargissant, font comme autant de petites étoiles bleues, du milieu desquelles il s'éleve un petit filet blanchâtre : ces fleurs sentent comme le storax ; cette plante doit être considérée, parce que par fois plus de six mois durant elle est en fleur.

Elle veut avoir du Soleil médiocrement, une bonne terre forte, il faut l'arroser abondamment : elle ne graine point, mais on la multiplie par le moyen des racines qui sont pleines de lait, on les rompt en morceaux, elles reprennent, s'élevent, & portent les fleurs.

Fin de la Culture des Fleurs.



NOUVEAU TRAITÉ
DE LA CULTURE
DES MELONS.

COMME le Melon est un des plus excellens fruits, il est aussi l'un des plus difficiles à cultiver. Il lui faut de certains degrés de chaleur & d'humidité ; c'est pourquoi il faut préparer d'une façon toute particuliere les endroits où on le seme ; quelquefois il veut être couvert, & quelquefois il veut de l'air. Enfin on peut dire qu'il n'y a pas de plante qui demande plus de soin, ni qui donne plus d'exercice à ceux qui font leurs plaisirs du Jardinage.

Cette difficulté de bien cultiver les Melons étant généralement connue, on a cru que les Curieux seroient bien aises de trouver la maniere dont on se peut servir, afin d'y bien réussir. Mais surtout on est persuadé que ceux qui ne font que commencer à s'adonner au Jardinage, & à qui cette instruction épargnera la peine & le tems qu'il faut employer pour apprendre les choses par expérience, seront ravis de trouver un moyen facile d'abreger un si long chemin. Il pourra même arriver que les uns & les autres, je veux dire les experts & les novices, en tireront de nouvelles lumieres, puisque ce petit traité part des mains d'un homme extrêmement habile, & aussi expérimenté sur la matiere dont il s'agit, & peut-être plus qu'aucun autre.

Pour préparer la terre, ou plutôt le terreau où il faut semer les Melons, on doit prendre avant l'hyver du fumier vieux de cheval & de vache, & une terre neuve mêlée avec du sable blanc, & remuer souvent le tout ensemble. On prépare un baquet de planches attachées ensemble de la longueur de la couche qu'on veut faire. On creuse en terre, & on y fait une tranchée de la profondeur de deux à trois pieds, selon que le terrein est sec ou humide, & de la même grandeur que le baquet : on remplit cette tranchée jusqu'à un demi-pied au-dessus de terrein, de fumier de cheval tout neuf, dont la paille fraîchement imbibée du crotin & du pissat, en conserve encore la premiere chaleur, afin que donnant beaucoup de réchauffement au terreau, il fasse germer la graine & lever la plante.

Lorsque la tranchée sera faite, & que le baquet & le fumier y auront été mis, on couvrira le fumier de huit ou dix hottées du terreau qui aura été préparé, jusqu'à ce qu'il y en ait environ huit pouces d'épais, & on le couvrira d'abord de chassis & de paillassons. Deux ou trois jours après on percera du doigt dans la couche pour sçavoir si elle s'échauffe ; car si le tems est rude, cela pourra n'arriver que quelques jours plus tard.

Les Melons se sement au mois de Février ou de Mars, selon que la saison le permet, c'est-à-dire, selon que le tems est doux ou rude. Quelle que soit la graine dont on se sert, on ne sçauroit s'assurer de la qualité du fruit, ni de l'espece de Melon qu'elle produira, parce que souvent elle dégenere & change en quelque maniere de nature, & que la graine qui est dans les bouts n'est pas si bonne que celle du milieu; ce qui fait que des graines sorties d'un même Melon, & même également bien nourries à la vûe, produisent néanmoins des fruits bien différens, tant pour la figure & pour la couleur, que pour le gout.

On enfonce ordinairement la graine en terre de l'épaisseur du doigt, à un bon demi-pied ou un peu plus de distance l'un de l'autre. Il y a une autre maniere particuliere que peu de gens sçavent, mais dont se sont toujours bien trouvés ceux qui l'ont pratiquée. On enfonce le doigt jusqu'à la premiere jointure dans le terreau sur la couche ; on y met les graines à la distance déja marquée, & on laisse les trous ouverts. Lorsqu'elles ont germé, & qu'elles commencent à sortir, on tire bien doucement les tiges qui s'élevent trop, & on remplit de terre les petits trous d'où sortent celles qui restent, & qu'on avoit laissés ouverts, afin que la graine ne pourrisse

pas. D'ailleurs il est certain que la chaleur du fumier neuf qui est au fond de la couche, s'exhale par ces ouvertures où l'air l'attire, & par où elle trouve une voie plus facile de s'évaporer. Ainsi la graine en est beaucoup plus échauffée que si elle étoit semée à champ, sur une terre unie & horizontale, où la chaleur se répandant également partout, sa force seroit diminuée par cette raréfaction. Ceux qui auront la curiosité de faire cette expérience, en connoîtront sans doute l'utilité, & verront la différence qu'il y a de cette méthode d'avec celle dont ils se sont servis auparavant.

Dès qu'on a semé les graines, on couvre le baquet d'un chassis de vitres, sur lequel on met encore un paillasson ou des nattes. Lorsque le tems est doux on les leve un peu, & on donne de l'air à la couche, afin de retarder la tige, & de l'empêcher de pousser & de s'élever trop promptement. Quelquefois afin de tenir le chassis plus long-tems ouvert, on met les paillassons autour en brise-vents, parce que comme l'air fortifie les plantes, lorsqu'il est d'une température convenable, & qu'en ce cas le plus qu'on leur en peut donner est le meilleur; les brise-vents qui les garantissent des mauvais effets du vent, & qui conservent la chaleur du Soleil qui s'est renfermée entr'eux, contribuent ainsi à entretenir un air plus doux sur la couche; ce qui fait qu'on peut sans danger tenir les chassis plus long-tems ouverts.

Quand la plante a quatre feuilles, il la faut châtrer ou tailler en pinçant le jet qui monte en haut. Par ce moyen on empêche qu'elle ne *s'étiole* ou s'allonge trop, & le pied en devenant *plus trappé*, les bras qu'il pousse demeurent plus rampans sur la terre, & ont plus de vigueur.

On transplante les pieds de Melons quand ils ont commencé à faire leurs bras. L'endroit où il faut les mettre doit aussi être une couche, ou plusieurs couches de longueur proportionnée à la quantité des plantes qu'on a, ou que l'on veut planter. Cette couche se fait dans une tranchée de deux à trois pieds de creux, & ordinairement de la même largeur. On y met du fumier de cheval, de la même qualité qui a été ci-dessus décrite, & on le foule un peu afin qu'il s'affaisse, & que la chaleur en soit plus grande. La couche ainsi formée, doit toujours sortir d'un demi-pied hors de terre: on la couvre encore de chassis de vitres ou de paillassons, & lorsqu'elle commence à s'échauffer, on met dessus dix à douze pouces d'épais de bonne terre, de la qualité ci-devant marquée.

Quelques jours après on perce avec le doigt dans la terre, pour

connoître si elle commence à s'échauffer, & lorsqu'on lui trouve le degré de chaleur nécessaire, on y transplante les Melons à trois pieds & demi de distance l'un de l'autre. On les enleve de dessus leur premiere couche avec le déplantoir de cuivre ou de fer blanc, afin qu'il demeure beaucoup de terre à leurs racines, & qu'elles ne s'éventent que le moins qu'il est possible.

Quand tout est transplanté, on remet sur la couche les chassis de vitres ou les paillassons: on les y laisse le jour aussi-bien que la nuit, de peur que le Soleil donnant sur la tête des plantes, ne les fasse faner, & qu'ensuite elles ne perissent. Cela dure quatre, cinq ou six jours, plus ou moins, selon le tems & à la discrétion de celui qui les gouverne, & jusqu'à ce qu'il voie qu'elles sont bien prises, & qu'elles commencent à avoir de la vigueur; alors il ne les faut plus couvrir avec des paillassons que la nuit.

Que si peu après que les Melons auront été transplantés, on remarque que la chaleur du Soleil a été trop âpre pour eux, & que les feuilles baissent & ayent de la disposition à faner, il leur faut donner un peu d'air, en élevant les chassis sur des fourchettes de bois, ou sur quelqu'autre chose capable de les soûtenir. Pour peu qu'on ait d'expérience au fait du Jardinage, on connoîtra assez ce qu'il faut leur donner d'air; il n'est pas besoin d'ajouter ici des instructions particulieres sur ce point.

Les Melons ne nouent que très-rarement sous les chassis & dans le déclin de la Lune: c'est ordinairement à la nouvelle Lune; & si elle passe sans qu'on les voie nouer, on doit presque tenir pour assuré que cela n'arrivera qu'à la Lune suivante. Il est assez surprenant qu'il y ait des gens qui combattent cette expérience, laquelle est si certaine, & qui a été faite & réitérée tant de fois. Ils soûtiendront tant qu'il leur plaira que la Lune n'a aucune influence sur les plantes, & qu'elle ne leur cause ni bien ni mal; mais ils permettront à ceux qui voient tous les jours le contraire, de ne s'en pas rapporter à leurs spéculations.

Quand les plantes des Melons commencent à jetter des bras, il faut nécessairement châtrer jusqu'au deuxiéme nœud le gourmand, ou le bras qui prédomine, lequel est d'ordinaire matériel, large & épais, & qui attirant trop de séve, rend les autres bras veules & menus faute de nourriture, ensorte qu'ils ne peuvent produire du fruit. Il est bon aussi de ficher de petits crochets en terre pour soûtenir les bras & les y attacher, de peur que les vents ne les gâtent en les agitant trop, & les faisant rouler sur la couche.

Vers la mi-Mai, ou sur la fin du mois, lorsqu'il commence à faire un tems doux, on ôte les chassis, les paillassons, les brise-vents, & même les baquets qui sont autour des couches, qu'on laisse par ce moyen en plein air. Alors le Soleil, la rosée & les autres influences produisent leurs effets jusqu'à ce que le fruit soit en maturité. Que si la saison étoit encore trop rude en ce tems-là, il faudroit attendre à découvrir ainsi entierement la couche ; car cela dépend de la qualité du tems, & non du quantiéme du mois.

Il faut bien se donner de garde de laisser trop de bras à la plante, & trop de fruits aux bras; ce qui est seulement dit ici en général, parce que dans le particulier la chose doit être mise à la discrétion du Jardinier, ou de celui qui fait son affaire de cultiver la couche, lequel laissera plus ou moins de branches, selon qu'elles seront fortes & bien nourries, ou menues.

On connoît facilement les bonnes fleurs, parce que le fruit y paroît aussi-tôt que la fleur, & même avant qu'elle s'épanouisse par le bout. Alors si le tems est propre, le fruit noue, & s'il est fâcheux & contraire, le fruit coule, & à cela il n'y a point de remede. Mais pour faire mieux nouer le fruit dans les bonnes fleurs, & à l'avenir dans celles qui ne paroissent pas encore, le secret est d'ôter les bourses des fausses fleurs, en les pinçant avec les ongles aussi avant qu'il est possible, mais néanmoins sans toucher à la branche où il y a du fruit. Par ce moyen les fruits prendront vigueur & recevront un plus grand accroissement de la nourriture que tiroient les bourses. Cette méthode abrege le travail ; on fait plus en une heure qu'on n'a accoutumé de faire en plusieurs jours ; & cela fait plus de bien au fruit que tous les autres soins qu'on prendroit ne lui en sçauroient jamais apporter.

Si la couche se trouve refroidie par quelque cause que ce puisse être, il ne faut pas manquer de la réchauffer. Pour cet effet on creuse tout autour jusqu'à un pied & demi de profondeur, & on y met du fumier neuf de cheval; autrement les Melons couleroient, & la plante même pourroit périr. Que si après le réchauffement on voyoit encore la couche se refroidir, il faudroit en faire un nouveau en changeant le fumier. On couvre aussi ce nouveau fumier de terre pour la propreté, afin que la couche n'en soit par défigurée.

Les Concombres se cultivent à peu près de la même maniere: il y faut même encore plus de soin & d'exactitude, surtout lorsqu'on veut en avoir de hâtifs ; mais comme tous ces soins ne vont

qu'à bien échauffer les couches, à les bien couvrir, à faire toutes les façons qu'on fait aux Melons avec des ménagemens encore plus grands, & que ces ménagemens dépendent plutôt de l'habileté du Jardinier que des regles qu'on pourroit prescrire à cet égard: il n'est pas nécessaire de s'étendre davantage sur ce sujet.

Il y a d'autres Pays où au lieu de chassis de vitres on se sert de cloches de verre qu'on couvre de paille : on les découvre, on les hausse & on les baisse pour donner de l'air, tout de même que les chassis, & cela fait à peu près le même effet.

Il faut prendre garde à sarcler les couches des Melons, & à n'y laisser pas croître de mauvaises herbes, parce qu'ils en prennent aisément le goût, surtout celui de rame & de ramberge qui y croissent quelquefois.

Dans les climats qui sont plus chauds & plus secs, on arrose raisonnablement les Melons deux ou trois fois la semaine pendant les mois de Juin & de Juillet : mais dans ceux où les pluies sont plus fréquentes & le terrein moins sec, cela ne se pratique que rarement.

On seme dans les Pays plus chauds les graines de Melons dans de petites fosses rondes, qu'on a creusées d'un à deux pieds de profondeur, & où on a mis du fumier neuf dans le fond, & d'autre vieux au-dessus, mêlé avec de bonne terre: comme on les seme plus tard que sous les cloches, & que la saison est plus chaude en ces Pays-là, on n'y fait presque pas d'autres façons : on les couvre quelquefois de petites clochettes de verre, qu'on n'y laisse pourtant pas longtems. On met cinq ou six graines dans chaque rond à une palme l'une de l'autre. Lorsque les tiges paroissent & qu'elles commencent à croître, on arrache les moins fortes & les plus étiolées, & à la fin on n'y en laisse qu'une ou deux des plus vigoureuses. Si la saison ne se trouve pas belle, & que l'Eté ne soit pas fort chaud, on ne voit pas beaucoup de fruit, & il ne s'en trouve que bien peu de bon; mais si le tems est favorable, cette maniere de culture, presque sans artifice, donne de meilleur fruit, & en plus grande abondance que tout ce qu'on en peut recueillir sur les couches. Il ne faut pas néanmoins manquer d'arrêter les bras, de sarcler, de mouver la terre, pour lui donner un petit labour, surtout après qu'elle a été battue par de grandes pluies, ou par plusieurs arrosemens.

AVERTIS-



AVERTISSEMENT

IL y a peu de Livres qui ayent été aussi-bien reçus que l'Instruction de M. de la Quintinye, pour les Jardins Fruitiers & Potagers; aussi n'avoit-on encore rien vû en ce genre qui en approchât. Tout ce que l'expérience & l'intelligence jointes ensemble, peuvent contribuer pour former un habile homme dans l'Art de Jardinage, s'est trouvé en M. de la Quintinye, & il a bien voulu faire part de ses lumieres au Public, qui lui en sera obligé à jamais. Mais outre qu'il n'y a personne qui puisse épuiser les matieres, pour peu qu'elles soient fertiles, il se fait tous les jours de nouvelles découvertes dans la vaste étendue des expériences, qui donnent lieu à de nouveaux Livres, ou bien l'on trouve en d'autres Ouvrages des choses qui ont échappé aux Maîtres les plus habiles, & qui ont mis au jour les Traités les plus accomplis. C'est ce qu'un homme d'esprit & de mérite, prétend avoir connu par la lecture des Livres qui traitent du Jardinage, & aussi par sa propre expérience. Après avoir profité des leçons qui se trouvent dans l'Instruction pour les Jardins Fruitiers & Potagers, & en avoir utilement mis en pratique les préceptes, il a remarqué qu'on y pouvoit encore ajouter quelque chose; & que ce petit Traité qui a pour titre, L'Art de tailler les Arbres Fruitiers, &c. contient des singularités essentielles à cet Art. Sur la confiance que je prens en cet habile homme, j'ai cru qu'après plusieurs Editions du Livre de M. de la Quintinye, je devois ajouter à la derniere que je

donnois au public, ce Traité de l'Art de tailler les Arbres Fruitiers. *Par ce moyen ceux qui ſe font un plaiſir & une innocente occupation du Jardinage, trouveront ramaſſé dans un ſeul Livre, ce qu'il y a de plus utile & de plus curieux ſur ce ſujet. C'eſt un ſupplément qui non-ſeulement ne peut nuire, mais même peut beaucoup ſervir, & donner une grande ſatisfaction ; ainſi je ne doute pas que ce Traité ne ſoit bien reçu. Quoi qu'il en ſoit, c'eſt toujours dans la vûe d'obliger le Public, que je le lui préſente, & ce deſſein ne peut être que loué.*





L'ART DE TAILLER LES ARBRES FRUITIERS.

JE suppose qu'un Arbre ait été bien planté, & mis dans une terre fertile, qu'on l'ait bien taillé à la racine, que l'on en ait bien choisi le plant & l'espece ; enfin, qu'il ait quelques années, pour souffrir le couteau du Jardinier.

CHAPITRE PREMIER.

La taille des Arbres à fruits pour le mois de Février.

PRESQUE tous les Arbres commencent à pousser en France vers la fin de Février ou le commencement de Mars, & c'est ce mouvement que nous appellons Séve. Cela néanmoins arrive diversement ; la disposition de l'air, la bonté de la terre, la vigueur ou l'espece de l'Arbre, font que les séves arrivent plutôt ou plus tard ; elles avancent dans une année seche, & retardent dans une humide.

Cette séve invite alors les Jardiniers à tailler les Arbres au mois de Février, qui est le tems le plus propre pour cet ouvrage, & bien que l'on le puisse faire tout l'Hyver, en quelque état de Lune que ce soit, les Arbres étant alors dans le repos de leurs branches, néanmoins il vaut beaucoup mieux attendre pour cela, que les froids soient passés, & que les pluies n'incommodent plus les plaies que l'on a faites aux Arbres ; par ce moyen ils scéient en peu de tems, & couvrent plutôt la plaie qu'on leur a faite.

Avant que de tailler un Arbre, l'on en doit considérer la force & l'espece, pour le rendre beau & fertile ; car tous les Arbres ne se taillent pas de la même façon. On taille diversement (par exemple) un Pêcher & un Poirier d'Hyver; & c'est par la taille de ce dernier, que la science du Jardinier paroît avec plus d'éclat, & que l'on juge mieux de sa capacité.

Il y a des Arbres que l'on n'ose tailler à cause de l'abondance de leur séve; car plus on les coupe, plus ils poussent de bois & moins de fruit. Les boutons à fleurs donnent même du bois, ce qui arrive souvent au petit Rousselet, à la Bergamotre d'Automne, à la Virgouleuse, au Saint-Lezin, &c. mais quand ces sortes d'Arbres ont poussé leur fougue, après cela ils ne portent que trop. Dans cette occasion, taillez quelquefois court & quelquefois long, ou ne taillez point du tout ; ôtez quelquefois le jeune bois, & conservez le vieux, & retranchez une autre fois le vieux pour rajeunir l'Arbre; une autre fois coupez les branches, & toujours les faux jets; mais souvenez-vous de ne dégarnir jamais le tronc, & de ne faire faire jamais le chandelier à votre Arbre.

Les Jardiniers ont un axiome fort véritable, qui est, *taillez en beau tems au décours de la Lune, & à la fin des séves, ou plutôt dans le repos des Arbres.*

Le décours de la Lune de Janvier, qui arrive en Février, est le véritable tems pour tailler les Arbres, & pour en garder des greffes. Ce n'est pas que cette regle n'ait quelque exception; car les Arbres foibles, & ceux qui ne sont plantés que de l'année, doivent être taillés au renouveau pour les faire pousser vigoureusement. Et l'on se souviendra que les Arbres ne doivent pas être coupés quand on les plante, pour les raisons que nous avons alleguées ci-dessus; mais on doit attendre le mois de Février suivant.

Quand on plante une ente de trois ans qui a des boutons à fleur, gardez-en quelques-uns pour voir le fruit dès la premiere année. Ce sont de ces sortes d'Arbres qu'il faut toujours choisir ; ils montrent dès leurs premiers jours une fécondité assurée, & portent ensuite beaucoup de fruits pendant toute leur vie.

Parce qu'on sçait que l'abondance de la séve ne fait que des branches, & qu'une séve petite ou médiocre fait des fruits ; que d'ailleurs la Lune a moins d'empire sur les choses sublunaires, lorsqu'elle commence à manquer, que quand elle croît ; l'expérience nous a appris que le décours de la Lune étoit le tems le plus favorable pour tailler les Arbres, qui ont alors moins de mouvement,

Le décours est depuis le plein jusqu'au renouveau ; cependant quelques-uns veulent que l'on puisse tailler les Arbres pendant que la Lune n'est pas cornue, c'est-à-dire, depuis son huitiéme jour jusqu'à son vingt-un ; ils disent que ce n'est pas seulement la Lune qui cause des fruits aux Arbres, mais la disposition des branches, & qu'il suffit que la Lune ait de la force, pourvû que d'un autre côté elle trouve dans une branche des fibres transverses & disposées pour y faire former des boutons à fruit. Il est vrai que dans tout ce tems-là les graines des fleurs que l'on jette en terre, doublent plutôt que celles que l'on y met dans un autre tems.

On doit d'abord tailler les Abricotiers, les Pavies, les Pêchers ; &c. parce qu'ils poussent les premiers. Les Poiriers d'Hyver viennent ensuite, après cela ceux d'Automne & d'Eté, & les Coignassiers de Portugal: on doit bien-tôt après tailler & émonder les Pruniers & les Pommiers, & enfin les Grenadiers d'Espagne, parce que tous ces Arbres poussent les uns après les autres; mais sur-tout l'on ne doit tailler ce dernier que lorsqu'il est un peu poussé, pour en pouvoir mieux distinguer les branches foibles ou mortes.

Après les observations que nous venons de faire, on doit commencer à tailler & à dresser un Arbre par un de ses côtés du bas en haut, & l'on doit ensuite conduire son ouvrage sans confusion, & prendre une branche l'une après l'autre. Ce côté étant ainsi taillé & palissé, on descend de l'autre côté du haut en bas avec le même ordre.

Il faut ici se souvenir de couper toujours les branches en pied de biche, de sorte que le Soleil n'en seche pas la playe, qui doit être le plus que l'on peut du côté du Septentrion, mais de telle façon que le talus de la playe ne soit pas roide, afin que le nœud n'en soit pas endommagé ; autrement l'œil qui doit pousser du bois, étant éventé par le talus trop roide (principalement dans les Arbres délicats) ne poussera point du tout, ou poussera avec langueur, & communiquera même à cinq ou six yeux de suite le mal d'une playe mal-faite.

On se souviendra encore de couper toujours une branche auprès d'un bouton à bois, & jamais auprès d'un bouton à fleur, parce que dans cette derniere taille le fruit qui viendroit, ne seroit pas garanti par les feuilles contre les injures de l'air ; de plus, la branche en seroit éventée, & enfin la playe ne se scéleroit point, & jamais la cicatrice ne s'y feroit, les Poires emportant toute la séve qui devroit la faire.

On ne doit point encore laiſſer de chicot à une branche que l'on coupe à un bouton à bois, afin de donner moyen à la branche de ſe fermer bientôt par le jet qui y doit naître. Je n'en dis pas de même d'une branche que l'on argote auprès du tronc ; elle peut pouſſer auprès de l'argot qu'on y laiſſe, quelques boutons à fruit, ou quelques branches qui auront des diſpoſitions à les produire, au moins ſi la branche eſt petite ou médiocre; car ſi elle eſt groſſe, on doit la ravaler près de l'Arbre : ſi dans la taille où l'on laiſſe un argot rien n'y pouſſe, on coupera l'argot l'année ſuivante.

Je ne parle pas ſeulement ici des fruits à pepin, on doit même laiſſer un argot aux fruits à noyau, non pas pour les y faire pouſſer du bois, car ce n'eſt pas leur génie, mais pour ne les y pas faire pouſſer de gomme qui eſt leur ſéve, & dans cette occaſion leur ennemie capitale.

Quand les petites branches ſont confuſes, l'on aura ſoin de les argoter ou ravaler, comme j'ai dit, afin d'en décharger l'Arbre, & de lui faire pouſſer quelques branches, mais de telle ſorte qu'il y ait toujours du lieu pour placer le rejetton qui viendra.

On doit encore obſerver que pour bien garnir un Arbre, ſes branches ne doivent être diſtantes les unes des autres, que d'un travers de doigt.

On ne coupera jamais de boutons à fruit, quelques raiſons que l'on allegue là-deſſus. Les Arbres ſont alors leur devoir en faiſant voir leurs richeſſes, & la nature donne ce que l'on demande d'elle, pour récompenſe de nos ſoins & de notre travail.

On connoît le bouton à fruit à ſa figure, au crochet où il vient, à l'émotion qu'il fait dans la ſéve de l'Arbre, ou enfin à l'abondance des feuilles qui l'accompagnent.

Si une petite & longue branche eſt garnie de boutons à fleur, n'en coupez aucuns, (je le dis encore une fois) & ne touchez pas même à la branche; attendez plutôt que les fleurs ſoient ſorties de bouton pour les détruire, ou que les fruits ſoient retenus, pour couper avec le ciſeau la queue des plus petits & des plus mal-faits. Par ce moyen vous ne couperez pas les bourſes qui produiront d'autres fruits les années ſuivantes, lorſque la branche ſe ſera fortifiée.

Néanmoins ſi par quelque grande raiſon on eſt obligé de couper des boutons à fleur dans une branche élaguée, pour y rappeller la ſéve, & pour faire couvrir quelque nudité, & que l'on ne trouve point d'autres branches pour empêcher ce défaut, l'on coupera la

branche à un nœud à bois, afin de garnir l'Arbre, & l'on s'empêchera bien de le couper auprès d'une charge, pour les raifons que nous avons dites, & après cela l'on éborgnera les boutons à fruit, pour lui donner plus de force à pouffer.

Les vieilles charges qui auront donné du fruit plufieurs années de fuite, & qui ne donneront plus d'efpérance d'en produire, feront coupées pour embellir l'Arbre, & pour le décharger de quelque chofe d'inutile & de fuperflu.

Les crochets qui font longs de deux, trois, ou quatre pouces, font les meilleurs, principalement quand ils fortent des groffes branches vers le haut de l'Arbre ; ils produifent plufieurs années de fuite, & apportent de fort gros fruits. Ceux qui font élagués, à la vérité durent long-tems, mais ils ne chargent pas de fi beaux fruits, & fouvent ils en font épuifés, à moins qu'on ne coupe les queues des Poires avec le cifeau; & ceux enfin qui ne font pas plus longs qu'un ongle, & qui viennent du tronc, produifent de gros fruits, mais pour l'ordinaire ils ne durent qu'une année.

La pouffe d'Août ne fait jamais de fruit, le bois n'en étant pas aouté; on doit toujours la couper, à moins qu'elle ne foit extrêmement néceffaire à couvrir une nudité.

S'il y a une branche inutile, ou contre l'ordre, qui foit derriere, on la coupe toujours, quand même elle feroit chargée d'un bouton à fleur, le fruit qui en viendroit feroit étouffé par l'ombre de l'Arbre, & ne vaudroit rien : fi elle eft devant, on l'argote pour tâcher d'y faire naître quelques boutons à fleur.

La branche pliée par force porte beaucoup de fruit, mais il eft petit, à moins qu'elle n'ait été affujettie dès la premiere année : la raifon en eft évidente ; fes fibres font courbées, & la féve ne s'y porte pas avec violence.

Il vient quelquefois des fourches aux Arbres, & des bouquets de fions, quand ils font fur leur retour. Dans cette occafion on doit couper affez long le maître brin dans les Poiriers & Pommiers & argoter les uns, & ravaler les autres ; mais dans les Pavies & les Pêchers, on doit argoter tous les moindres, & laiffer courir le plus beau & le plus droit. Ce feroit pourtant le plus court dans ces derniers Arbres, de ravaler une groffe branche, ou de les receper deux ou trois travers de doigt en terre pour les renouveller.

On coupera une branche courte entre deux longues pour garnir l'Arbre; l'année fuivante, la branche courte fera taillée longue, & la longue courte ; c'eft le fecret d'avoir beaucoup de fruit, & de con-

ſerver les Arbres. Il y en a qui diſent qu'un Arbre taillé de la ſorte n'eſt pas agréable à voir ; mais je les prie d'attendre à le conſidérer au mois de Mai, & je ſuis aſſuré qu'ils changeront de ſentiment.

Un Arbre eſt ordinairement compoſé de trois ſortes de branches; on y en trouve de gourmandes, d'indifférentes & de fertiles.

I. Les gourmandes viennent le plus ſouvent au haut de l'Arbre, & quelquefois elles naiſſent ſur une vieille branche ; elles ſont unies & de belle venue, plus groſſes & plus polies que les autres.

II. Les indifférentes ſont médiocres, entre leſquelles il y en a quelquefois de bien nourries.

III. Les fécondes ſont ordinairement petites & de travers; quelquefois il s'en trouve de groſſes & de longues : l'on en compte de cinq ſortes.

1. Les premieres ont dans leur ſource, & dans le lieu d'où elles naiſſent, de petites rides en forme d'anneaux, qui marquent qu'il y a dans cet endroit des fibres tranſverſes dans le bois. C'eſt dans ces fibres que ſe fait une circulation lente de la ſéve de l'Arbre; ce qui produit le bouton à fleur, au lieu que quand les fibres ſont toutes droites, la ſéve ſe porte en haut vigoureuſement & ſans réſiſtance, & ne s'arrêtant en aucun lieu, elle ne produit que du bois. On peut remarquer ces fibres tranſverſes, en coupant le bois où il y a des anneaux, la coupe ne ſera pas unie comme ailleurs.

La Figure ſuivante fera connoître la premiere branche féconde.



Fig. 1.

A. les rides & les anneaux d'une branche féconde de Poirier de Bon-chrétien.

2. Les seconds jets fertiles n'ont point d'anneaux dans leur origine, lorsqu'ils sortent de leur mere-branche; mais ils en ont dans le milieu, c'est-à-dire, lorsqu'une branche indifférente n'ayant point été coupée en Février, pousse du bois en Mai, & forme des rides au commencement de sa Seve; ou bien lorsqu'une branche dans son milieu forme des anneaux entre la fin de la pousse de Mai & le commencement de celle de Juin. Ce que l'on connoît aisément, si l'on veut en faire l'expérience; car en coupant le bois en cet endroit, comme je viens de le dire, la coupure n'en paroîtra pas unie comme ailleurs, mais inégale par les fibres transverses qui y sont.

La Figure suivante fait connoître la seconde branche féconde dans un Bon-chrétien.



A. Anneaux & rides au commencement de Mai, ou entre la fin de la pousse de Mai, & le commencement de celle de Juin.

3. Les troisiémes branches fécondes sortent d'un bouton à fleur, qui a manqué à fleurir quelquefois par des causes étrangeres, & souvent par l'abondance de la séve de l'Arbre : elles sortent aussi d'une bourse qui a donné des Poires. On les appelle fécondes, parce qu'elles viennent d'une charge, que l'expérience nous découvre avoir des fibres transverses.

La troisiéme Figure nous le fait voir dans un crochet de Bon-chrétien.



A. La charge qui a donné des Poires, ou qui a manqué à fleurir.
B. La branche féconde qu'il faut laiſſer courir.
C. La moindre branche qu'il faut couper.
D. Où on doit la couper à deux nœuds.
E. Le crochet.

4. Les quatriémes branches fertiles ſont celles qui étoient l'année précédente indifférentes, & qui ſont devenues fécondes par le peu de séve qui s'y eſt jetté, & par les boutons qui ſe ſont enflés.

5. Enfin les cinquiémes ſont celles qui ont un bouton à fleur au bout de la branche.

1. De ces trois ſortes de branches, c'eſt-à-dire, de prodigues, d'indifférentes & de fécondes, l'on taille toujours les gourmandes fort court à un ou à deux nœuds, pour faire paſſer la séve dans un autre côté de l'Arbre, & y produire des branches indifférentes ou fécondes. Cette taille réitérée pluſieurs fois fait mourir les gourmandes, ou du moins empêche que l'Arbre n'y pouſſe ſi vigoureuſement. C'eſt par cette expérience que l'on ne doit gueres couper les Arbres, parce qu'en les coupant dans toutes leurs branches, on les fait languir & mourir enſuite. Les gourmandes qui auront été coupées pluſieurs fois l'année précédente, doivent être argotées à un nœud près de la mere-branche d'où il naît, c'eſt-à-dire, que l'on doit tout emporter à un nœud près, ainſi que la quatriéme Figure le marque.



A. Prodigue coupé en Février à deux nœuds.

B. Prodigue coupé en Juin à deux nœuds.

C. Pouſſe du prodigue en Juillet, que l'on n'a pas coupé, parce qu'il a pouſſé fort peu.

D. Où il faut couper le gourmand en Février de l'année ſuivante à un nœud.

Taillez donc le haut de l'Arbre, où ſe trouvent ordinairement les branches gourmandes, & l'épargnez en bas & à côté. Cette taille fait garnir l'Arbre, & empêche qu'il ne ſe couronne & ne ſe perde en peu de tems.

2. Pour les branches indifférentes, les unes doivent être taillées, les autres non, c'eſt-à-dire, que l'on doit au mois de Février laiſſer courir celles qui ont des boutons à bois bien près-à-près, & qui ſortent de bon lieu, ou encore celles qui ont deux gros boutons à feuille qui ſe touchent au bout de la branche, afin de connoître leur génie à la retaille de Juin. Les plus groſſes & les mieux nourries ſeront les meilleures pour garder. Les indifférentes que l'on doit tailler à trois ou quatre nœuds, ſont celles qui ont le moins de diſpoſition à porter du fruit, & qui ont les boutons à feuille, éloignés les uns des autres.

3. Les fécondes ne doivent jamais être taillées, quand elles ſeroient longues comme le bras; les Arbres en plein vent auſquels l'on ne coupe point de branches, & qui portent tant de fruit, nous font bien voir que l'on ne doit jamais couper les fécondes: cependant, ſi l'on en a beſoin pour couvrir une nudité où elles ſe rencontrent, & que pour ce ſujet l'on ne puiſſe trouver aucune autre bran-

che, je permets qu'on les coupe pour garnir l'Arbre.

Et pour m'expliquer davantage en parlant d'une branche féconde, je dirai que celle qui a des anneaux dans sa source, des rides au commencement de la pousse de Mai, ou de Juin, ou enfin des nœuds près, ne doit pas être coupée sans une grande nécessité: car l'expérience m'a fait connoître que toutes ces branches portent infailliblement leur fruit vers la fin de leurs branches que nos mauvais Jardiniers coupent toujours. Ainsi au mois de Février observez exactement la fin des féves de l'année précédente, afin de couper toujours la branche hors des féves à un ou à deux nœuds dans le mois suivant, & de laisser tous les nœuds qui seront autant de boutons à fleur, qui se formeront sans manquer dans deux ou trois ans. C'est une observation qui doit embellir vos Arbres par l'abondance des fruits qu'ils produiront. Ce que je dis est assez difficile à comprendre sans le voir.

La Figure cinquiéme vous le fera connoître.



A. Taille de Février dans une branche indifférente.
Depuis B. jusques à C. trois branches de la pousse de Mai.
D. Taille de Juin dans des indifférentes.
Depuis D. jusques à B. pousse de Juin.

Depuis E. jusques à F. pousse d'Août, dont le bois est fort bien aoûté.

G. Où il faut tailler en Février de l'année suivante hors des séves

H. Où dans deux ans se doivent former les boutons à fruit dans une branche qui d'indifférente est devenue féconde.

Les branches fecondes, qui sortent d'une bourse qui aura donné du fruit, qui n'auront pas été coupées au commencement de Mai, ne doivent pas être coupées en Février, à moins qu'elles ne soient doubles. Dans cette occasion on laissera courir la meilleure, & l'on argotera l'autre à un ou deux nœuds. L'expérience m'a souvent fait connoître que ces branches ne manquent jamais de porter du fruit la seconde ou la troisiéme année. Voyez la Figure troisiéme.

Enfin la même expérience m'a appris que les fruits qui viennent au bout des branches dans les Arbres, dont le génie est souvent de porter leur fruit en cet endroit, ne doivent pas être coupés, principalement s'ils produisent peu, & l'on n'auroit gueres de Gracioli, de Poires de Nége, de Coins francs, ni de Grenades d'Espagne, si l'on coupoit à ces sortes d'Arbres l'extrémité de leurs branches. L'on dit que les fruits qui viennent au bout des branches, sont petits, & que le vent les jette à terre. J'avoue que ce premier défaut est sans remede; mais le second ne l'est pas, car l'on peut attacher contre le vent la branche chargée de fruit. La nature faisant bien ce qu'elle fait, lorsqu'elle place un bouton à fruit au bout d'une branche de Poirier, elle veut rendre cette branche feconde; car le fruit qu'elle y produit, scele la branche, & l'empêche de pousser dans la suite. Cette branche alors ne recevant gueres de séve, forme dans toute sa longueur une infinité de boutons à fruit, & deux ou trois ans après elle en est toute garnie ce qu'elle continue de faire pendant cinq ou six ans de suite, jusqu'à ce que la branche soit usée. Si l'on coupe ce bouton à fleur, la séve viendra promptement & vigoureusement dans la branche coupée, & au lieu du fruit que la nature y avoit destiné, l'on n'aura que du bois par l'ignorance du Jardinier.

Quand on veut avoir de gros fruits, principalement dans le Bon-chrétien & dans les autres Arbres qui en portent de gros, on doit tailler court; plus les charges sont près du tronc, plus le fruit est gros, car il reçoit plus de Séve.

Il y a des Jardiniers qui évident trop le buisson, & qui font faire le chandelier à un Arbre. L'on y peut laisser du jour au milieu & à côté, pour y faire entrer le Soleil, qui doit colorer les Poires, mais

on ne doit pas trop le couper : il faut que l'ombre des feuilles garantiſſe le tronc de l'arbre contre l'ardeur du Soleil, qui le fait fendre, & qui lui cauſe la gale & le chancre par la ſechereſſe de ſon écorce. Il eſt vrai que l'on doit gourmander plus les Buiſſons que les Eſpaliers, & que l'on ne les doit pas laiſſer échaper. Dans une terre forte & humide, on donnera au Buiſſon plus de jour, que dans une autre qui ſera maigre & ſeche; mais en tout lieu on doit bien le garnir, & ne l'évider pas tant que l'on fait aujourd'hui.

Les Arbres les plus délicats n'aiment pas cette figure; les Pêchers n'y viennent guéres, & les Abricotiers encore moins. Les Arbres entés ſur le Coignaſſier y ſont plus propres, que ceux qui ſont entés ſur le Poirier. On ne peut réduire ceux-ci, plus on les coupe, plus ils pouſſent de bois ; & encore avec cela ils ne produiſent guéres de fruit, leur naturel étant d'être toujours élevés.

Les Ceriſiers qui portent des Ceriſes aigres, viennent fort bien en buiſſon, pourvû qu'ils ſoient entés ſur des Mériſiers; mais ils viennent encore mieux en plein vent, parce qu'ils n'aiment pas beaucoup la ſerpette, & encore moins quand ils ſont vieux.

Le Prunier eſt de la même nature que le Ceriſier ; on le gouverne auſſi de la même ſorte.

On doit plutôt abattre une branche, que de la couper en tant d'endroits. Les diverſes bleſſures que l'on fait aux Arbres, les éventent, & les font enfin mourir en languiſſant, témoin le Gourmand que l'on tue à force de le couper.

L'expérience m'a enſeigné pluſieurs années de ſuite, que les fruits à noyau (c'eſt-à-dire, l'Abricotier, le Pavie & le Pêcher) ne doivent pas être taillés comme les Poiriers.

On leur doit ſeulement emporter des branches, & quelquefois des plus groſſes, pour les renouveller ; & contre la coûtume des autres Arbres ils produiſent en jeune bois, qui ſe charge de fruits dès la premiere année. C'eſt de cette façon qu'ils dureront vingt & trente années de ſuite ; plus donc un Pêcher pouſſera, & plus il produira de fruit.

Jamais à ces ſortes d'Arbres l'on ne doit couper une branche par le milieu, bien que l'Abricotier n'en ſoit pas ſi incommodé que les autres, parce qu'ils ont une grande moëlle fort ſuſceptible aux injures de l'air. La bleſſure fait ſouvent mourir cinq ou ſix nœuds dans une branche qui aura été coupée de la ſorte, & en emportant avec la ſerpette le bout de la branche, comme l'on fait ordinairement, l'on emporte en même tems le fruit qui s'y doit former, &

l'on ne laiſſe qu'un bout de branche qui n'apporte que du bois. Je le dis encore une fois, le fruit ne vient qu'au bout de la pouſſe des deux premieres ſéves; ſi l'on emporte ce bout, l'on emporte le fruit, & l'on ſe prive lourdement de ce que l'on cherche avec tant de paſſion. C'eſt une remarque que l'on doit bien obſerver; car la ſéve s'étant épuiſée & comme laſſée, après avoir couru toute une branche, ne ſe fait pas ſentir avec tant de vigueur, & ſon mouvement n'eſt pas ſi violent ni ſi prompt au bout d'une branche, que dans ſon commencement; auſſi travaille-t-elle plutôt à former des boutons à fleur, lorſqu'elle agit doucement, que quand elle s'agite avec tant de précipitation.

Parce que les fruits à noyau pouſſent plus vivement & plus en confuſion que les Poiriers, il faut auſſi-bien prendre garde à les couper avec diſcrétion. Ces Arbres ayant pouſſé vigoureuſement une branche pendant une année, & y ayant produit du fruit, perdent leur force dans cette même branche l'année ſuivante, & ne pouſſent que des ſions de part & d'autre, mais qui ſont chargés d'une infinité de fruits; & la plûpart de ces mêmes ſions meurent l'année ſuivante, auſſi-bien que preſque toutes les bourſes annuelles de l'Arbre. Quand une groſſe branche eſt vieille, on doit la couper dans ſa ſource, comme on peut le voir dans la Figure ſuivante.



A. Bois usé de trois ou quatre années.

B. Le lieu où il doit être coupé.

C. Jeune bois de l'année que l'on ne doit pas couper par le milieu.

D. Charges de l'année précédente qui sont seches.

Le Pavie & le Pêcher étant de la nature des Arbres qui poussent beaucoup par le haut, il ne faut pas espérer de les pouvoir assujettir comme les Poiriers, & les obliger de se garnir par le bas. Si on les taille comme ces Arbres-là, c'est-à-dire, si l'on taille leurs branches par le milieu, l'on empêche à la vérité qu'ils ne poussent par le haut, mais ils ne se garnissent pas pour cela en bas, ils montent toujours, & en les taillant de la sorte, l'on n'a pas de fruit, & on les fait bien-tôt mourir.

En général, le Prunier & le Cerisier aiment plus la taille que le Pommier; mais tous trois ne l'aiment pas tant que le Poirier, qui est le seul des Arbres qui la souffre mieux. Il ne faut ôter à ces trois premiers Arbres que le bois mort, à moins qu'on ne les veuille d'abord former pour le Buisson, ou pour l'Espalier.

Parce que le Groseiller à bouquets a beaucoup de moëlle, & qu'il vient aisément de bouture, sa nature ne souffre point qu'on le taille par le milieu des branches, non plus que le Pêcher. Surtout l'on prendra bien garde de le couper, quand on le fiche en terre. On doit dans un vieux Groseiller ravaler dès la racine une branche usée, afin de le renouveller, & couper aussi dès le bas quelques jeunes bois de l'année, pour l'empêcher d'être confus. Les jeunes bois que l'on conserve, servent à le renouveller, quand on le coupera dans son vieux bois. Cependant, bien qu'il n'aime pas à être coupé, l'on en fait pourtant des Buissons, & on en dresse en Espalier; ce qui est beau à voir, lorsqu'il est chargé de fruits.

J'en dis de même du Mûrier & du Figuier, qui ne peuvent souffrir le couteau à cause de l'abondance de leur moëlle; le dernier principalement en est visiblement incommodé, à moins que l'on ne leur coupe de grosses branches inutiles, pour les rendre réguliers: l'un & l'autre ne peuvent être assujettis, ils aiment trop l'air & le plein vent.

Les Neffliers & les Cormiers viennent naturellemenr en plein air; les premiers souffrent bien moins le couteau que les derniers.

Les Coignassiers de Portugal, & les Grenadiers d'Espagne ne veulent pas être coupés, parce qu'ils apportent leur fruit au bout

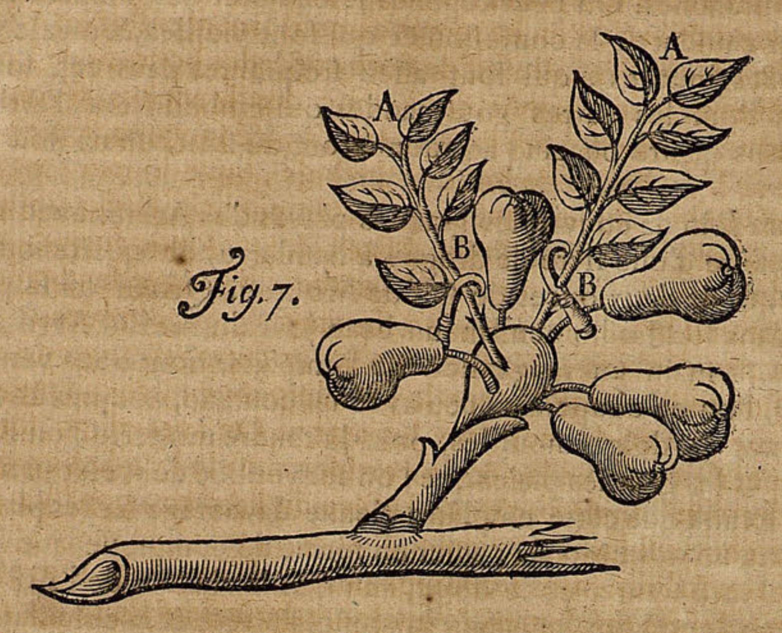
de leurs branches. On peut cependant leur ôter des branches entieres qui caufent de la confufion & qui font vieilles,& ravaler les gourmandes inutiles, qui font affez fréquentes dans ces fortes d'Arbres. Pour les autres gourmandes qui embelliffent l'Arbre, & qui dans quatre ou cinq ans donneront du fruit, on ne doit pas les tailler.

On aura foin de couvrir les grandes playes des Arbres avec une emplâtre faite d'une livre de drogue à flambeau, de quatre onces de réfine, & de deux onces de fuif de Mouton. Quand on fe promenera dans fon Jardin pendant un beau jour du mois d'Avril, on aura dans fa main un magdallon de l'emplâtre dont nous venons de parler, l'on en coupera un peu avec un couteau, & après l'avoir agitée entre fes doigts mouillés, pour la rendre mollette, on l'appliquera fur les grandes plaies que l'on aura oublié de fceler au mois deMars. Et afin que cette emplâtre tienne davantage fur les plaies, l'on mettra un morceau de papier en forme de compreffe que l'on preffera doucement avec le doigt, afin que la chaleur de l'Eté faifant fondre l'emplâtre, le papier la preffe, l'arrête & la cole davantage au bois. C'eft ce que l'on doit faire dans les deux autres tailles fuivantes.

CHAPITRE II.

La taille des Arbres fruitiers au commencement du mois de Mai.

CE n'eft pas, à proprement parler, une taille que l'on fait aux Arbres en ce temps-ci ; ils font encore dans le mouvement de leur féve. On n'en coupe que des fions, qui,quoique fertiles d'eux-mêmes, portent cependant un grand préjudice au fruit. Au commencement de May on aura donc un foin particulier d'ébourgeonner les Arbres, & principalement les Poiriers ; c'eft-à-dire,de couper à deux nœuds un petit fion qui vient parmi les bouquets de Poires. Différer en cela ne vaut rien ; la féve qui doit fe communiquer au fruit, eft emportée dans ce jetton qui tire une partie de l'humeur & de la charge où les Poires font attachées;ce qui fait ou que leur queue feche faute de féve,ou qu'elles viennent fort petites. On peut voir ce que je veux dire dans la Figure fuivante.



A. Jetton qui vient ſur la bourſe par l'abondance de la Séve.
B. Le lieu où il faut le couper.

CHAPITRE III

La taille des Arbres fruitiers au commencement de Juin.

AU décours de la Lune de Mai, qui arrive ſouvent en Juin, on taillera les Arbres pour la ſeconde fois, mais avec plus de retenue qu'en Février : car l'on doit ne jamais en Juin couper de groſſes branches, & à proprement parler, ce n'eſt en ce temps-ci que retailler les Arbres.

On attendra ſur-tout que la ſéve ſoit finie, ſelon l'axiome que nous avons allegué ci-deſſus, & qu'il ſera bon de repeter ici: *Taillez en beau temps, au décours de la Lune & à la fin des ſéves, ou plutôt dans le repos des Arbres.*

On connoît le repos d'un Arbre par un bouton garni ordinairement de deux feuilles qui ſe forme au bout des branches; & l'on obſérve principalement ce bouton à la fin de Mai, ou au commencement de Juin, c'eſt-à-dire, après la premiere ſéve.

La ſeconde ſéve des Arbres commence ordinairement à la mi-Juin, & finit un mois après vers la Madeleine, ſi-bien qu'entre la

fin de la premiere féve, & le commencement de la seconde, il y a environ un mois: c'eſt en ce temps-là qu'il faut retailler les Arbres.

L'effet de cette retaille eſt de faire enfler les boutons de la premiere féve, d'obliger les Arbres à faire des branches fécondes, ou de former des boutons à fleurs pour l'année ſuivante, au lieu que la taille de Février ne donne que du bois, pour donner du fruit trois ans après, ſi l'on en excepte l'Orange, la Bergamote, la Double-fleur, le Bon-chrétien d'Eté, & quelques-autres.

On doit ici ſe ſouvenir que nous avons diſtingué les branches des Arbres en prodigues, en indifférentes & en fécondes.

Il y a peu d'arbres entés ſur franc & ſur ſauvageon, qui ne donnent quelque gourmande dans la premiere Séve, & qui ne continuent même à en donner dans les autres. On aura donc ſoin de les couper à deux nœuds, & de corriger ainſi le jet qui s'emporte & qui tire une grande partie de la ſéve de l'Arbre; pour ce ſujet on peut voir la figure quatriéme.

Pour les Arbres entés ſur Coignaſſiers, ils n'ont pas ſouvent de ces ſortes de jets prodigues, & quelques Jardiniers ſont même d'avis de ne les point tailler en ce temps-ici, & de les pincer ſeulement avec les ongles.

Il ne faut pas agir avec les branches indifférentes comme avec les prodigues; car on doit en garder les meilleures, ſans y toucher, & obſerver exactement celles que l'on a laiſſé courir au mois de Février. Si celles ci ont de bonnes marques pour être fécondes, l'on n'y coupera rien; mais ſi elles n'en ont point, on les taillera aſſez court, pour les obliger à en donner; c'eſt-à-dire, que l'on les taillera à cinq ou ſix nœuds. Pour les autres indifférentes, on les doit couper à demi-pied ou à un pied même, pour les rendre fecondes l'année ſuivanre. Les indifférentes qu'il ne faut pas couper ont des marques particulieres que nous avons obſervées au Chapitre I.

On ne doit point toucher aux branches fecondes, pour les raiſons que nous avons dites ailleurs, ſi ce n'eſt quelquefois à celles qui ſortent d'un bouton à fleur qui a manqué.

Avant que je paſſe plus outre, il ſera bon que je m'explique ſur ce que je prétends dire par un bouton à fleur qui a manqué; & l'on me permettra de faire de deux ſortes de boutons à fleur. Les uns ſont aſſurés & ne pouſſent jamais de bois: ce ſont ceux qui doivent bien-tôt donner du fruit. Les autres pouſſent du bois quand la Séve eſt trop abondante, ou quand on coupe un Arbre trop

court, & que l'on attire trop par ce moyen la féve vers ces fortes de boutons. Ce font ces boutons qui ne doivent fleurir que dans deux ou trois ans. Leur origine, leur fituation & leur figure les font aifément diftinguer par un Jardinier qui a de l'expérience & du bon fens. Cela étant ainfi établi, je puis dire que le fion qui pouffe dans une charge à fruit, qui a manqué, eft fitué dans un bon lieu, pour pouvoir être appellé fecond, comme je l'ai dit ailleurs & que fi la féve de l'Arbre n'avoit pas été fi abondante, pour faire pouffer ce bouton qui a donné le fion, fans doute que ce bouton fût devenu l'année fuivante un bouton à fleur. D'ailleurs les fibres de la charge étant tranfverfes, font circuler la féve plus lentement & pendant tout ce temps le Soleil cuit & digere l'humeur pour former des boutons à fruit.

J'ai bien voulu alleguer tout ceci, pour faire voir l'erreur où font quelques-uns, qui veulent que l'on coupe toujours ce fion, quand même le fruit a manqué, & pour cela ils l'appellent un faux & un mauvais jet. Mais l'expérience m'a appris qu'il avoit des marques de fécondité, & que deux ans, ou pour le plus tard trois ans après, fi on ne le coupoit point, il fe garniffoit de boutons à fleur, & apporteroit pendant fix ou fept ans une infinité de fruits.

Si donc le bouton à fleur qui eft dans un crochet ou dans une bourfe, qui a manqué, & qui devoit donner du fruit l'année fuivante, ou deux ans après, pouffe du bois, on doit le couper court en Juin, pour y faire former des bourfes ; ce qui arrive quelquefois, autrement par l'abondance de la féve ; car il s'y forme un ou deux fions, comme on le peut voir dans la Figure troifiéme.

Cependant il y en a qui ne veulent pas que l'on coupe ce fion en Juin; ils le confervent pour le fruit, & le taillent long au mois de Février fuivant, ou ne le taillent point du tout ; & s'il y en a deux, ils en laiffent courir le meilleur & argotent l'autre.

Mais, quoi qu'il en foit, je crois qu'il faut ici diftinguer de deux fortes de fions qui viennent dans un bouton à fleur, qui a manqué. Il y a des crochets & des bourfes vigoureufes qui pouffent deux ou trois fions, dont les uns font longs & menus, les autres courts & menus, & les troifiémes courts & gros. On ne touchera point à ceux-ci, parce qu'il s'y forme le plus fouvent un bouton à fleur, & l'on n'argotera pas toujours les autres. S'il fe forme auprès de l'argot quelque difpofition pour un bouton à fleur, on la prendra de la main libérale de la Nature ; s'il ne s'en forme point, & qu'il y naiffe encore un fion, on les laiffera pour les mois de Juillet ou de Févrîer

ſuivant. Si la bourſe qui a fait le ſion, eſt foible, on n'y touchera point, mais on gardera le ſion pour le fruit, au moins s'il paroît bien aouſté; car ſi l'on le coupe, il demeurera & ne pouſſera pas.

On doit tailler plus long en Juin qu'en Février parce que c'eſt en ce temps-là que l'on donne la figure à l'Arbre pour l'année ſuivante & que l'on fait former des boutons à fruits pour deux ans après.

Si les entes en fente ſont vigoureuſes l'année qu'on les a faites, il vaut mieux (ſelon le ſentiment de quelques-uns) les pincer au commencement de Juin, que de les couper: mais l'expérience m'a appris que ſi l'on veut former en Buiſſon ou en Eſpalier une ente qui pouſſe vigoureuſement, on doit la couper au renouveau de la Lune, trois ou quatre mois après qu'elle eſt faite, afin de la faire garnir par le bas, & de la garantir du vent; c'eſt gagner une année que d'en agir de la ſorte.

Pour les Arbres que l'on deſtine pour le plein vent, il ſera bon de n'y rien couper que la ſeconde année.

On ne touchera point la premiere année à l'Ecuſſon, quelque vigoureux qu'il ſoit, on attendra l'année ſuivante, pour tailler l'argot du ſauvageon; cependant on aura ſoin de l'arrêter contre le vent.

Je le repete encore ici, que l'on ne doit jamais couper de boutons à fleur, parce que l'on ôte les charges qui apportent beaucoup de fruit pendant ſix ou ſept ans de ſuite. Lorſque les petites branches où les charges ſont attachées, auront été fortifiées par la dureté de l'Arbre, ce ſera alors qu'il ne faudra plus retrancher avec le ciſeau, ni fleurs, ni Poires.

Il y en a qui diſent, que l'on doit tailler les Abricotiers, les Pavies & les Pêchers quatre ou cinq fois l'année, à ſçavoir en Février, en Mai, en Juin & en Juillet. Mais l'expérience m'a fait connoître auſſi-bien qu'au Pere Feuillant qui a écrit des Arbres fruitiers, que ces ſortes d'Arbres n'aiment guéres le couteau, autrement ils ne durent pas long-temps, & on les détruit à la fin à force de les couper. L'on eſt obligé dans ce mois de les paliſſer, & de couper en même temps les branches qui ne peuvent être appliquées à l'Eſpalier. Quelques-uns les conſervent pour être coupées au mois de Février, ſelon cette maxime, que ces ſortes d'Arbres étant fort délicats, n'aiment pas à être coupés, ou plûtôt ils abattent avec le doigt les branches à meſure qu'elles viennent contre l'ordre & dans un lieu irrégulier.

Après la premiere taille de Février, je ne ſuis pas d'avis que l'on coupe rien aux Pruniers, aux Ceriſiers, aux Groſeillers, aux Coi-

gnaffiers de Portugal,ni auxGrenadiers d'Efpagne,à moins que l'on n'ôte à ces deux derniers Arbres quelques gourmands qui y viennent d'ordinaire, qui ne garniffent & n'embelliffent point l'Arbre.

Quoique j'aie réfolu de ne parler ici que de tailler les Arbres, cependant l'on me permettra de dire quelque chofe de curieux fur leur arrofement, qui contribue beaucoup à l'abondance & à la groffeur des fruits.

Il feroit à propos le foir au Soleil couchant,pendant les grandes chaleurs de l'Eté, d'arrofer quelquefois les branches & les fruits des Arbres avec une Pompe de Hollande. L'Arbre en feroit plus verd & le fruit mieux nourri; il vaudroit beaucoup mieux en agir de la forte, que de les arrofer à la racine;car ce dernier arrofement rend les Poires fades & de mauvais goût, au lieu que le premier répondant à la pluye du foir, ou à la rofée de la nuit, il entretient de nourriture l'Arbre, qui enfuite donne à fes fruits la féve qui eft convenable, pour les rendre bons & délicieux.

Pour cela l'on doit remarquer que l'eau dont on veut fe fervir, doit avoir été puifée dès le matin, & avoir été un peu expofée au Soleil,de telle forte qu'elle ne foit pas froide le foir quand on voudra en ufer. D'ailleurs, que la Pompe ait trois ou quatre petits trous, afin de faire partager en mille petites goutes l'eau qui en fort. Enfin que l'on doit fe mettre à quinze ou vingt pieds de l'Arbre qu'on veut arrofer.

CHAPITRE IV.

La taille des Arbres fruitiers à la fin de Juillet.

NOus avons dit au Chapitre précédent, que la feconde feve commençoit à la mi-Juin, & finiffoit à la fin de Juillet, & nous difons préfentement que la troifiéme fe manifefte au mois d'Août, & quelquefois au mois de Septembre, felon la difpofition de l'air & la différence des faifons; fi-bien que c'eft à la fin de la feconde féve que l'on doit toucher aux Arbres; car dans le mois d'Août il faut bien s'empêcher d'y rien couper, & fi l'on y coupe quelque branche, la bleffure ne fe cicatrife point de toute l'année, la chaleur la feche, & l'Hyver prochain l'incommode par l'excès de fes pluies & de fes froids.

Cette taille ne fe fait que pour faire fortifier les branches, faire enfler les boutons à fleur, & nourrir davantage le fruit.

Si l'on doit être fcrupuleux au mois deJuin pour tailler lesArbres, à plus forte raifon le doit-on être davantage en ce mois ici,car il ne faut préfentement que pincer, ou couper peu quelques branches.

On choifira donc en Juillet un beau jour & le décours de la Lune,pour vifiter les Arbres ; & l'on fe fouviendra de la divifion que nous avons faite des branches des Arbres.

On taillera encore à deux nœuds les gourmands pour la troifiéme fois, s'ils ont pouffé vigoureufement, afin de bleffer fi fouvent la branche qui reçoit beaucoup de féve, que fes diverfes bleffures l'affoibliffent, & détournent par ce moyen l'abondance de la féve dans d'autres lieux, pour être partagée à plufieurs branches. Ces gourmands ne viennent guéres qu'aux Arbres entés fur le Poirier, & plantés dans une bonne terre, comme j'ai dit: & ainfi l'on n'en cherchera point ailleurs ; car ceux qui font entés fur le Coignaffier, n'en pouffent guéres, & dans ce mois l'on ne doit rien couper à ces dernieres fortes d'Arbres.

Dans ce mois ici l'on ne touchera point aux branches indifférentes, que l'on a jugé être telles au mois de Février & Juin. L'on attendra au mois de Février prochain, pour les tailler, fi elles le doivent être.

L'on ne touchera point non plus aux fecondes : mais pour celles qui fortent d'un bouton à fleur qui a manqué, il y a des fentimens différens. Le jetton qui fort de ce bouton ayant été coupé à deux nœuds au mois de Juin, pouffe quelquefois à la feconde féve,& donne un ou deux fions.Quelques-uns veulent qu'on les coupe encore à deux nœuds, parce qu'ils prétendent que la Nature y doive former quelque difpofition à faire des bourfes.D'autres taillent à deux yeux le plus petit, & confervent le plus beau & le mieux nourri & noué, pour voir en Février fuivant, s'il aura montré fon genie; & alors ils le laiffent tout entier, parce qu'il vient d'un lieu fecond, ou le coupe fort long. Ils ont remarqué par expérience, que trois ans après il apportoit beaucoup de charges, d'où fortoient une infinité de fruits.

Si dans ce mois il fe trouve encore quelques branches inutiles, on les argotera, afin de leur faire pouffer quelque chofe de bon.

Il vient fouvent aux Pêchers & aux Pavies, & quelquefois aux Poiriers, un bouquet de branches, ce qui arrive fouvent aux Arbres qui font fur leur retour. L'on agira en ce temps ici comme l'on a fait en Février dernier;c'eft-à-dire,que l'on choifira le maîtrebrin pour le conferver, & que l'on abattra les autres. Cependant il

y en a qui attendent le mois de Février prochain pour faire cela,à cause qu'en Juillet la chaleur penetre vivement dans les blessures des Arbres délicats, ce qui les incommode visiblement; & d'ailleurs ce que les Arbres poussent après cette saison ne doit pas être conservé. Ils coupent donc les Arbres en ce temps ici le moins qu'ils peuvent, appuyés sans doute sur l'expérience qui les oblige d'en agir de la sorte.

Vers la Madeleine, au décours de la Lune qui arrive dans le mois de Juillet, on palissera encore les Pêchers, les Pavies, &c. & l'on coupera toutes les branches qui ne peuvent être pliées, & qui seront venues contre l'ordre, avec cette diligence, cependant que l'on couvrira aussi-tôt avec l'emplâtre & du papier, les playes que l'on y aura faites.

Ceux qui aiment la durée de ces Arbres,les palissent en ce temps ici, mais ils attendent au mois de Février pour les couper; ces sortes d'Arbres (selon leur sentiment) étant si délicats, qu'ils ne peuvent souffrir de blessure pendant l'Eté,la grande chaleur pénétrant dans leurs playes, fait mourir cinq ou six yeux, que l'on apperçoit tout secs l'année suivante. C'est le moyen (disent-ils) de les faire durer quarante ans, comme l'expérience le montre : ils aiment bien mieux (comme je l'ai dit) abattre avec le doigt,en se promenant, les branches qui viennent contre l'ordre, plutôt que de les couper; & s'il s'en rencontre quelques-unes qui doivent être coupées, ils les conservent pour le mois de Février suivant. Néanmoins si elles sont trop confuses, & que leur ombre empêche le Soleil d'échauffer le fruit, l'on fera obligé de les couper.

L'abondance de Poires étant l'ennemie ordinaire des Espaliers, & y faisant mourir souvent les Arbres, on coupera avec le ciseau le milieu de la queue des Poires, pour en décharger les Arbres. Cela se doit executer, lorsque le fruit est d'un quart ou d'un tiers de la grosseur qu'il doit avoir. Cette regle est seulement pour le Bon-chrétien. On observera encore de ne laisser qu'une ou deux Poires à une branche foible, une forte en pouvant porter davantage.

C'est aussi dans ce mois que le fruit entre en suc, & commence à prendre du Soleil : mais parce que souvent il y a des feuilles qui empêchent ses rayons de toucher le fruit, l'on aura soin en Juillet d'en ôter quelques-unes de devant, & au mois d'Août suivant l'on coupera le reste avec le ciseau, ménageant ainsi la clarté à cause de l'ardeur du Soleil.

DICTION-



DICTIONNAIRE

DES MOTS DONT SE SERVENT les Jardiniers, pour s'exprimer en parlant des Arbres Fruitiers.

A*Mandement*, c'eſt la réjouiſſance que l'on donne aux Arbres par le fumier ou par la terrée.

Arbres en plein vent, *en plein air*, ſont les Arbres que l'on laiſſe monter.

Argoter, *chicoter*, c'eſt couper une branche à un ou deux yeux de ſa mere-branche.

Aoûté, on le dit des Poires & des branches qui ſont bien nourries, & remplies de ſéve pendant le mois d'Août.

Avaler, *ravaler*, c'eſt couper une branche près du tronc, pour rajeunir l'Arbre.

Batardiere, un plan confus d'Arbres entés & à enter.

Bourſes, *charges*, boutons à fleur ou à fruit, c'eſt la même choſe.

Bourlet, l'ente fait le bourlet par un cercle avancé, lorſqu'elle ſe joint difficilement avec le ſauvageau qui demeure plus petit. On remarque le bourlet aux entes faites ſur le Coignier, & non ſur le Coignaſſier, la ſéve de celui-là étant trop revêche, pour recevoir agréablement la ſéve de la greffe.

Bouton à feuille, *œil*, *nœud*, eſt le lieu où l'Arbre pouſſe du bois.

Bouture, c'eſt une branche ſans racine que l'on met en terre.

Bouchon, pluſieurs petites branches qui ſortent du même lieu.

Chandelier, faire le *chandelier*, c'eſt couper les petites branches des côtés d'un Arbre, ne laiſſer que le tronc dégarni.

Charges, V. *Bourſes*.

Chevelu, ſont les plus petites racines d'un Arbre.

Chicot, V. *Argot*.

Contreſpalier, ou *haie d'apui*, ſont les Arbres plantés vis-à-vis de l'Eſpalier.

Courber, les branches en *dos de chat*, leur faire un coude.

Couronné, *usé*, c'est un Arbre aussi haut que la muraille, & qui est vieux.

Coupe ou *coupure*, *couper en pied de Biche*, en *talus*, en *biais*.

Crochet, est la petite branche où sont les charges.

Espacer, c'est planter par espaces mesurées.

Elaguer, c'est ébrancher.

Ebourgeonner, c'est couper des branches inutiles qui viennent aux bourses garnies de fruits.

Emmarater, c'est couvrir les grosses branches d'emplâtre, d'argile ou de fiente de vache.

Effaner, c'est ôter les feuilles avant le fruit.

Espalier un arbre, c'est le mettre en espalier par espace mesurée.

Evuider, c'est ôter le bois du milieu de l'Arbre en Buisson.

Eventer, c'est couper près de l'Arbre, sans laisser des chicots.

Faux jets, *faux bois*, sont de petites branches inutiles, ou des jets de la pousse d'Août, blaffards & mal nourris.

Franc, se dit des fruits lorsqu'ils sont cultivés & domestiques, ou d'un Arbre enté, ou enfin d'un sauvageau semé de pepin, qui n'a point d'épines, & qui a les feuilles larges; car il s'est trouvé d'excellens fruits de semence: on dit, enter franc sur franc, des coins francs.

Ficher, c'est faire un trou en terre avec un piquet, & y mettre ensuite une bouture d'Arbre, comme de Groseiller, de Figuier, de Mûrier.

Fourches, sont deux ou trois branches, qui sortent d'un même lieu.

Féconds, des jets féconds sont les branches qui apportent toujours du fruit.

Gourmander un arbre, c'est le couper court.

Gourmands ou prodigues, sont des jets gros & polis, qui tirent toute la séve de l'Arbre, & qui n'apportent de long-tems du fruit; ils dissipent toute la substance de leur mere.

Jarsure, *gale*, *chancre*, est souvent causée par la chaleur du Soleil, ou par le vice de l'Arbre, qui est dans une mauvaise terre.

Indifférens, sont des jets qui donnent quelquefois du fruit dans trois ou quatre ans.

Jetton, *sion*, c'est une petite branche souple.

Nudités, *vuides*, quand il n'y a pas de branches pour garnir l'Espalier.

Oeil poussant, c'est un écusson fait au mois de Mai.

Oeil dormant, c'eſt un écuſſon fait au mois d'Août ou de Septembre.

Pepiniere, c'eſt un plan de ſauvageons.

Paliſſer, c'eſt faire des paliſſades avec des pieux, c'eſt auſſi dreſſer & attacher des Arbres au chaſſis de l'Eſpalier.

Pincer, c'eſt couper avec les deux ongles le bout d'une branche.

Pivoter, c'eſt pouſſer directement une racine en bas, comme le Poirier qui pivote preſque toujours.

Plant, eſt le lieu où l'on plante les Arbres, ou un Arbre même.

Planter à quinconce, c'eſt planter à angles droits.

Raviver, c'eſt donner de la vigueur à un Arbre par l'amandement.

Receper, c'eſt couper un Arbre au pied pour le renouveller, c'eſt ce que l'on fait aux Pêchers.

Retour, cet Arbre eſt ſur ſon retour, il eſt vieux, on doit le couper pour le renouveller.

Sauvageau ou *ſauvageon*, c'eſt un Arbre venu de graine.

Sauvageau de racine, quand dans un bois on déchire une branche de Poirier qui a de la racine : on l'appelle encore ſauvageon de fouche.

Séve, ſe prend pour l'humeur qui monte entre le bois & la groſſe écorce par la petite écorce qui eſt entre deux ; elle répond au ſang des animaux. C'eſt la réſine dans le Pin, la manne dans la Meleſſe, la gomme dans l'Abricotier & le Cerifier, le lait dans le Figuier, l'eau dans la Vigne & dans le Poirier : on la prend encore pour la pouſſe des Arbres.

Tracer, c'eſt ranger.

Tigres, *lutins*, *diablotins*, ſont des vers qui viennent au mois d'Août ronger les feuilles des Arbres ; ils ont la tête groſſe & noire ; la vapeur de la chaux vive, ou la décoction d'abſinthe les fait mourir.

Vieilleſſe ou *jeuneſſe*, ſe diſent dans l'Agriculture : on dit la vieilleſſe d'un Arbre.

Un Arbre d'une *belle venue*, bien liſſé, poli & ſans mouſſe.

FIN.



TABLE
DES MATIERES
Contenues dans cet Ouvrage.

Le Chiffre Romain marque le Tome, & les suivans la Page.

A.

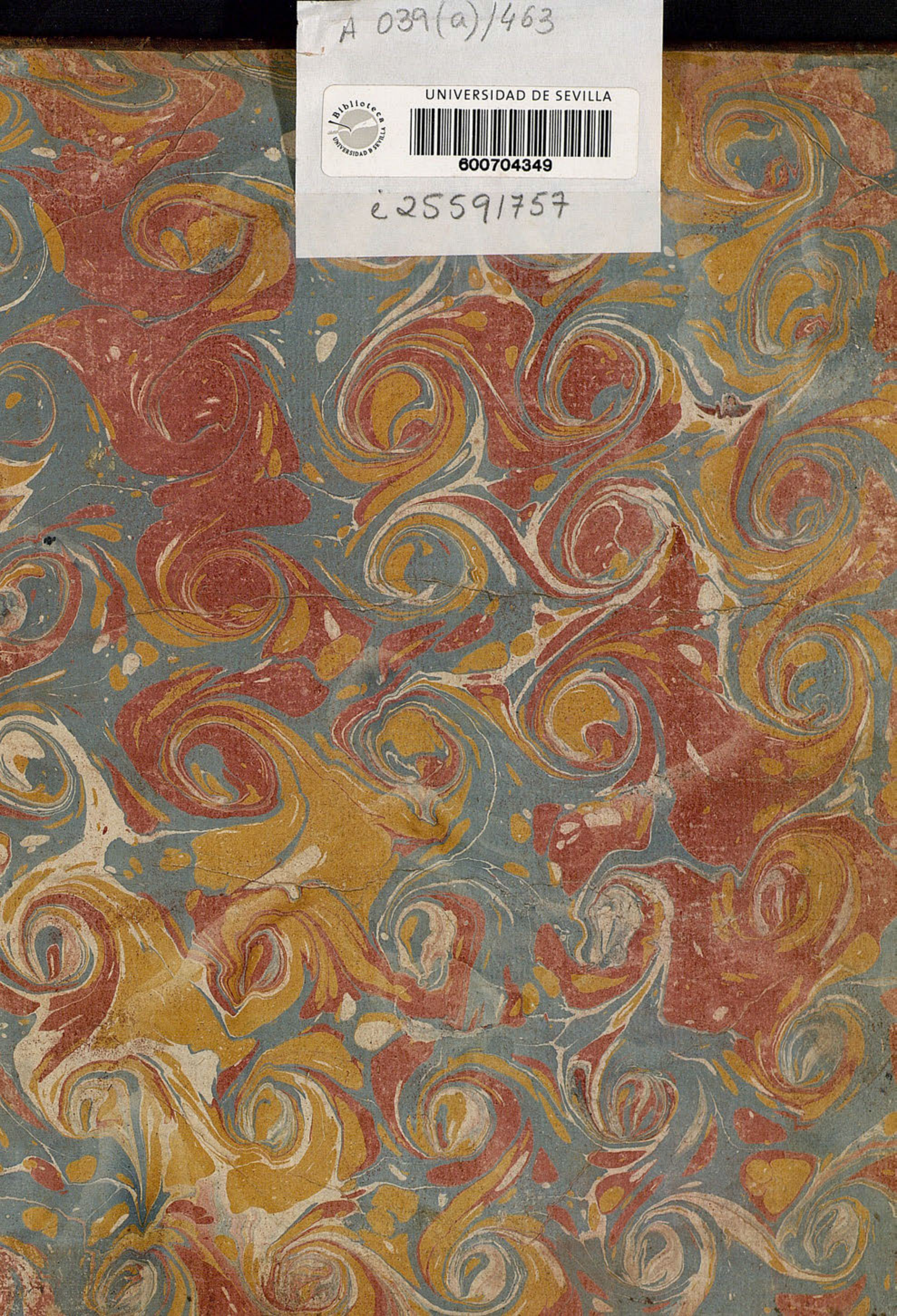
D

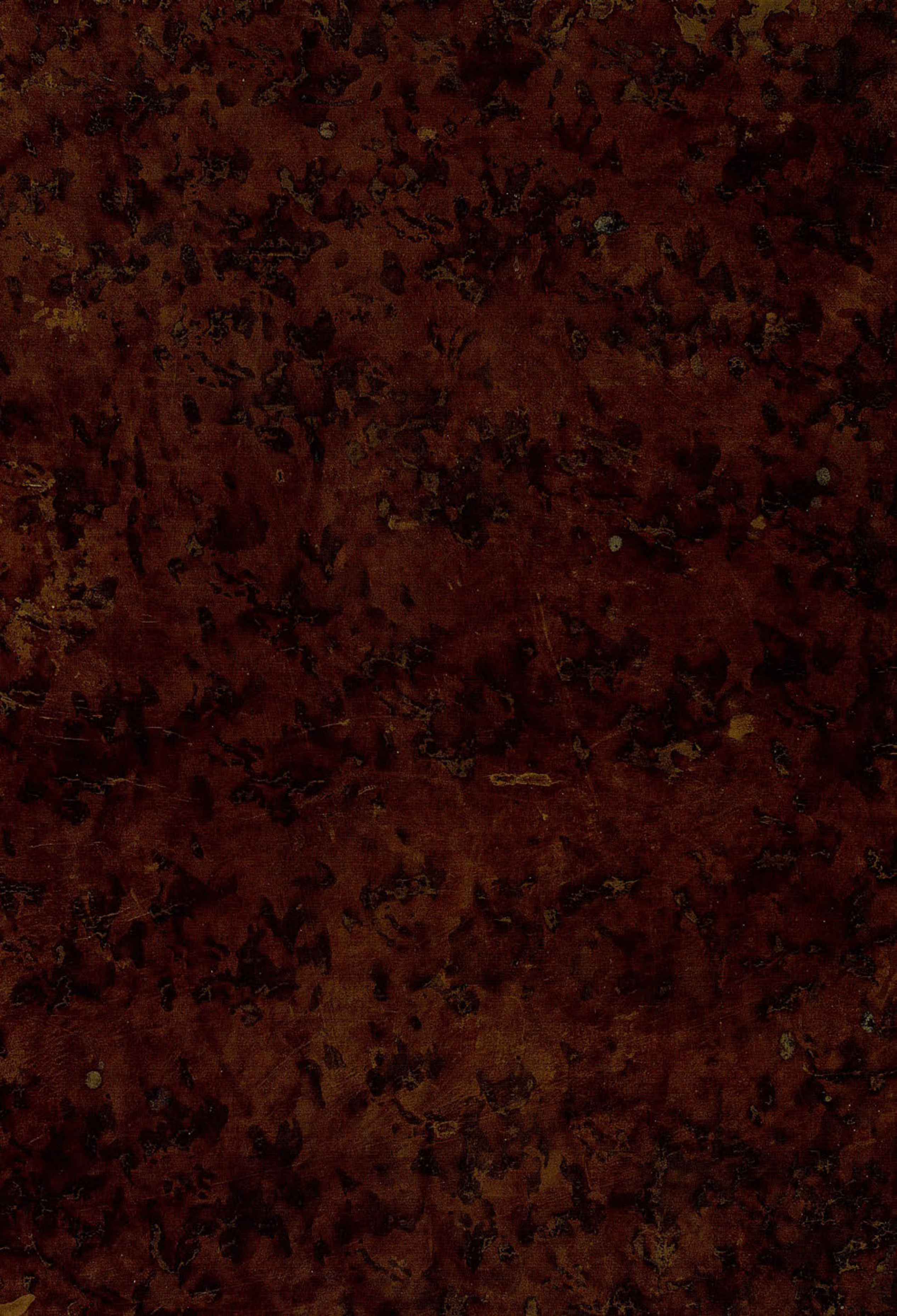
L.

M.

Fin de la Table.




A 039(a)/463
Biblioteca
UNIVERSIDAD DE SEVILLA
UNIVERSIDAD DE SEVILLA
600704349
i25591757




39
INSTR
P L
IARDI
TOM II
3